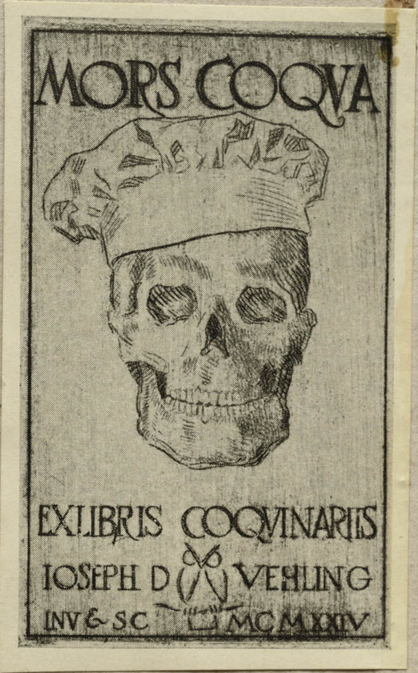
BIBL. 645 VEHLING

Ar


MORS COQVA
EXLIBRIS COQVINARIIS
IOSEPH D VEHLING
INV & SC MCMXXIV

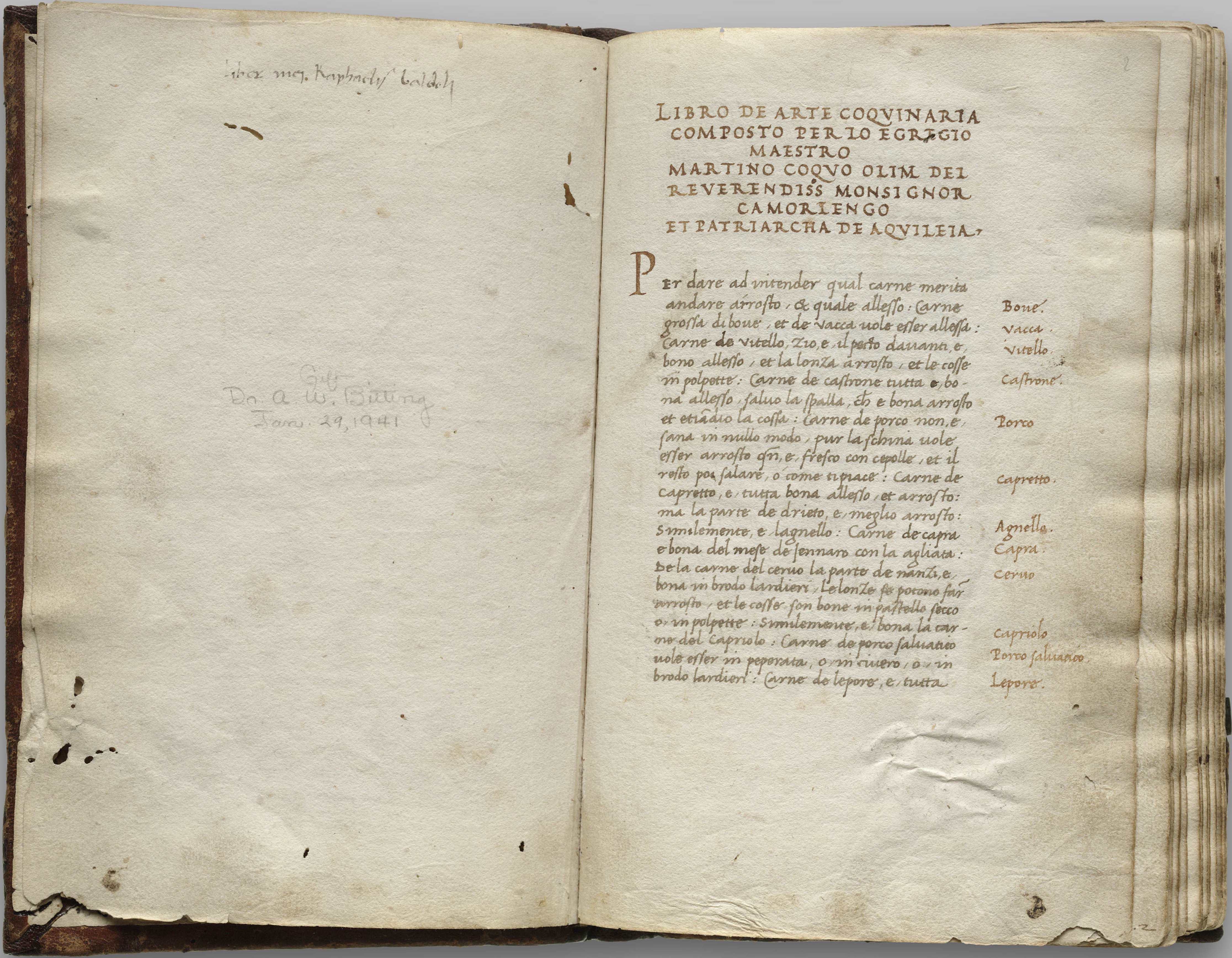
En verò ipsum Martinum,
suum amicum, Cujus Platina
mentionem facit in libro suo
De honesta Voluptate, impressum
primum Ca. An. 1475. Romae
Puto, itaque, librum Martini
scriptum esse Ca. An. 1450

Vide Platina LIB. VI
Cap. Cibaria alba, qui ait
"Quem coquum, dij immortales,
Martino meo Comensi conferes?
à quo haec quae scribo
magna ex parte sunt habita"

J. D. Vehling

invenimus, Chicago, 1927.

Alium Martini exemplarem, scriptum
ca. 1525, inter libris Baron Pichon
videmus. Hoc, ita, praesens arche
typum esse mihi persuasum est.
J. D. V.



Liber mei. Raphaelis baldeli

Gift
Dr. A. W. Bitting
Jan. 29, 1941

LIBRO DE ARTE COQUINARIA
COMPOSTO PER LO EGREGIO
MAESTRO
MARTINO COQUO OLIM DEL
REVERENDISS MONSIGNOR
CAMORLENGO
ET PATRIARCHA DE AQUILEIA.

Per dare ad intender qual carne merita andare arroſto, & quale alleſſo: Carne groſſa di boue, et de vacca uole eſſer alleſſa: Carne de vitello, zio, e il petto dauanti, e bono alleſſo, et la lonza arroſto, et le coſſe in polpette: Carne de caſtrone tutta e bona alleſſo, saluo la ſpalla, ch̄ e bona arroſto et etiãdio la coſſa: Carne de porco non e ſana in nullo modo, pur la ſchina uole eſſer arroſto qn̄, e freſco con cepolle, et il reſto poi ſalare, o come ti piace: Carne de capretto, e tutta bona alleſſo, et arroſto: ma la parte de drieto, e meglio arroſto: Similemente, e lagnello: Carne de capra e bona del meſe de ſennaro con la agliata: De la carne del ceruo la parte de nanzi, e bona in brodo lardieri, Le lonze ſe potono far arroſto, et le coſſe ſon bone in paſtello ſecco o in polpette: Similemente, e bona la carne del capriolo: Carne de porco ſaluatico uole eſſer in peporata, o in ciuero, o in brodo lardieri: Carne de lepore, e tutta

Bone.
Vacca.
Vitello.
Caſtrone.
Porco
capretto.
Agnello.
Capra.
Ceruo
capriolo
Porco ſaluatico.
Lepore.

Coniglio

Vrſo

bona arroſta, ma la parte de drieto, e migliore, et la parte de nanzi, e bona ĩ ſapore come, e dicto: Carne de Coniglio, e meglio arroſto, ch in niuno altro modo, et li lumbi ſoño la miglior parte de eſſo: Carne de Vrſo e bona in paſtelli:

Per cocer Capponi, Pauoni, Faſani & altⁱ uolatili.

Volatilia omĩa

Cicerone, ouer ciſno, ocha, Anetra, Grua, ocha ſaluatica, Airone, & Cicogna, uogliono eſſere arroſto piene de aglio, o cepolle, et altre bone choſe: Pauoni, Faſani, Coturnici, Starne, Galline ſaluatiche, Pedarelli, Quaglie, Turdi, Merule, et tutti lialtri boni Vcelli uogliono eſſer arroſto: Pollaſtri arroſto: Pipioni ſon boni alleſſo, ma arroſto ſon migliori: Palumbi ſaluatichi ſon boni arroſto, ma ſon migliori alleſſo con pepe & ſaluia: Cappone boño uole eſſer alleſſo, et quando, e ben graſſo uole eſſer arroſto: Similemente, e la gallina:

Per hauere ogni carne bella alleſſo:

Chi uole hauer bella carne alleſſo la deue diuidere in pezi come glipiace, & porla a mollo in aqua freſca per ſpatio de vna hora, poi lauarla bene con aqua calda, et poi iterũ con aqua freſca, et ponerla al foco in uno caldaro doue nõ ſtia a ſtretto aZio che rimanghi piu bianca, Poi glideui poner el ſale ſecondo che e neceſſario, et ſchiumarla bene ſopratutto, et ſe il ſale non foſſe netto

ponilo in vn pocha dacqua calda, & ĩ breue ſpatio ſerra deliguato, et conuerſo in ſalimora, laquale come ſia raſettata ſe potra poner nel caldaro pianamente, aZio che non ve andaſſi la terra, che ſerra ſul fondo: et ſe la carne fuſſe uecchia et dura, ſpetialmente Cappone et Gallina, cauala parechie uolte dal aqua bollente, et rinfredala nel aqua freſca, et in q̃ſto modo ſerra piu bella et piu preſto cotta:

per fare ogni bello arroſto:

Per fare bello arroſto de pollaſtri, de capponi, de Capretti, o de qualunche altra carne ch meriti eſſere arroſta: prima ſe foſſe carne groſſa, fagli trare un boglio, excepto ſe foſſe de uitello giouine, et poi lardala, come ſe faño li arroſti: se foſſe Cappone, Faſano, pollaſtro, capretto, o qualunchaltra carne, ch meriti arroſto, fa ch ſia ben netta, et polita, poi mettila in aqua bollente, et ſubito cauala fore, et ponila in aqua freda, et queſto ſe fa, aZio ch ſia piu bella, & meglio ſe poſſa conciare: poi lardala, Zio, e, con lardo battuto, & altre choſe conuenienti odorifere onta bñ, ſecondo el guſto del tuo ſignore: et drento ſe te piace gliponi de bone herbe con prune ſecche, maraſche, et viſcioli, o in tempo, de agreſto, et altre choſe ſimile: poi mittila ordinatamente nel ſpeto, et ponila al foco, et daglilo nel principio ad aſcio ad aſcio, perche ſia bello & bono arroſto ſe deue cocere pian piano: et qñ te pare, cħ ſia preſſo cħ cotto, piglia vn pane bianco, et grattugialo menuto, et con eſſo pane meſcola tanto ſale, quanto te pare neceſſario ꝑ lo arroſto: poi gitta q̃ſta meſcolanza de pane, & de ſale ſopra lo arroſto in modo cħ ne uadi in ogni loco: poi dalli vna bona calda de foco, facendolo uoltar preſto: et in queſto modo hauerai el tuo arroſto bello, et colorito: De poi mandalo a Tabula, q̃to piu p̃ſto, e meglio:~

Per fare peperata de ſaluaticina:

Per fare bona peperata de Capriolo, o lepore, o porco ſaluatico, o daltra ſaluagina: piglia tãta aqua, quãto uino roſſo, et lauaui bene drento la carne: dapoi paſſa q̃ſta lauatura ꝑ la ſtamigna agiongendoli tanto ſale q̃to te par̃ neceſſario: et poni a cocere la carne in la dicta aqua, & uino: et qñ e, cotta cacciala fora, et uolendone fare duo piattelli, tolli una libra et meza de uua paſſa, et falla piſtare molto bñ, & togli altretanto pane tagliato in fette bruſculato bene ſopra la graticula, et ben mogliato in bono aceto, piſtalo inſemi con dc̃a uuapaſſa, et potendo hauere del ſangue, ouero la coratella de la ſaluagina, ſarebe optimo peſtarla con q̃ſte choſe, lequale ben peſte, ſe deue diſtempar̃ col brodo di q̃ſta carne, con unpoco de ſapazio, e uino cotto in moſto, et collaceto doue e, mollato el pane: dapoi paſſa q̃ſta materia ꝑ la ſtamigna in una pignatta, giungendoli ſpetie, pepero, Garofali, et cãnella, ouer cinnamomo, ſecundo te parra neceſſario: et q̃ſta

peperata falla forte, o dolce de aceto, et de ſpetie, ſecundo el guſto comune, o del tuo. S.re Dapoi falla bollire ꝑ ſpatio de meza hora ſopra la braſcia, in modo che non habia piu foco da una ꝑte, cħ dallaltra, menandola ſpeſſe uolte col cocchiaro: dapoi frigi la carne predicta con bono lardo, et ſpartila ne li piattelli, et coprila de la p̃fata peperata laqual quanto, e, piu negra, tanto, e, piu bella:~

Per fare brodo Lardieri de Saluaticina:

Per far brodo Lardiero de ogni carne ſaluacina: in prima laua la carne in bon uino bianco meſcolato con altretanto aqua, et paſſa la lauatura ꝑ la ſtamigna, con laq̃le porrai a cocere la dicta carne, agiongendoui bona quãtita de lardo, tagliato in pezoli piccoli come dadi da giucar̃, et ponigli etiãdio bona quãtita de ſaluia rotta con mano in tre o in quattro pezi: et qñ, e preſſo cħ cotta, poneraili de bone ſpecie, come ſe dice de ſopra: Et ꝑ far chel brodo ſia un poco ſpeſſo, togli duo, o, tre roſſi doua, ſc̃do la quantita, et altrettante fette di pane ben bruſculate al foco, et nõ troppo o niente abruſciate, ma ſolam̃te ſecche, et fane poluere: poi togli un poco de brodo, et diſtempa q̃ſte choſe inſeme, et ponile nel brodo, et poſſendo hauer del ſangue, ouero la coratella de la ſaluacina, peſtala bñ, et ponila a cocer̃ nel p̃fato brodo el ſerra aſſai migliore: Ma nota che ſe del dicto brodo tu uorrai far̃ piattelli, la carne uole eſſer tagliata in pezi groſſi de una libra ó di meza: et uolendone fare mineſtre, uole eſſer taghata minuta: Nota etiamdio ch̄ la carne da far peperata, et da far brodo lardiero, ſe coce in la lauatura ꝑ nō perdere quel ſangue, che eſce fuori lauandola:

Per fare Ciuero de Saluaticina

Per far Ciuero de carne ſaluarina: in p̄ma coci la carne in aqua miſcolata con altretanto aceto, et come, e, cotta, cauala fori del brodo, azio ch̄ ſe ſciucchi: Aſciutta che ſerra frigila in bono lardo: et uolendo fare duo piattelli del dicto Ciuero, Togli una libra de vuapaſſa, et meza libra de amandole ſenza mondarle, et piſta bene queſte choſe: Da poi togli una libra de pane taghato ī fette, et ſiccato al foco, ma nō troppo bruſcolato, et ponilo a mollo in vno poco de uino roſſo, et piſtalo con le p̄dicte choſe, poi diſtempale col brodo de la dicta carne, et paſſale per la ſtamigna in una pignatta, et ponila ſu la braſcia longi dal foco, facendola ben bollire per ſpatio de meza hora: dapoi uimetti Zenzeuero, et cānella aſſai, che ſia dolce, o forte ſecundo el cōmune guſto, ó del tuo S.re Dapoi tolli una cipolla, et cocila in una pignatta con bono lardo taghiato menuto: et come la cipolla, e, cotta piſtala, et marinala molto bene, et ponila inſeme col lardo, nel qual, e, cotta: et metti ogni choſa in la pignatta ne la qual ſono le choſe predicte, laſſandola bollire anchora un poco piu: poi fa li piattelli de la prefata carne, et de ſopra gli metti de q̄ſto ciuero, et mandali a Tabula:

Per far paſtello ſecco de Ceruo, o, Capriolo:

Per far paſtello de carne de ceruo ó de Capriolo: Inprima taglia la carne in pezi groſſi come due pugna, et fagli trare ſolamente vn buglio in aqua miſchiata con altretanto aceto & con ſale ſecondo il biſogno Dopo cauala for̄ & ponila in loucho ch̄ lumor̄ del brudo eſca fuori & ſi ſciucchi vn pocho la dicta carne, Dopo togli pepero & canella poluerizata ī ſieme giognendoli del ſale ſecondo la quantita dela carne, & togli de buon lardo & fanne lardoni, & auoltali ne le ſpetie predicte & ī larda ben per longo la dicta carne, Et habi de garofoli ſani, & piantane molti da ongni canto ī la dicta carne, la quale etiam dio uole eſſer bene ī uoltata ī le dicte ſpetie, Dapoi togli de bona farina & fa la croſta vn pocho piu groſſa ch̄ quella de le laſangne, Et ad ogni pezzo di carne fa la ſua ſpoglia dita le croſta & ponila a cocer̄ nel forno ad agio ad agio & uole eſſer̄ ben cotta, & ſimili paſtelli ſe poſſono conſeruar̄ quindici di, & etiā vn meſe.

Er far paſtelli de carne de vitello, ó Cappone, ó qualunqua altra carne, ó de vcelli, Inprima togli carne magra quella quantita ch̄ ti piace & battila bene minuta col coltello, & togli de bon graſſo de uitello· & miſchialo bene cō la dicta carne/ giongendoui de bone ſpetie ſecūdo il comuno guſto/ ó ſecundo il guſto del pat̃ne: Dapoi fa le tue croſte de paſta ſecūdo lo luſanza di paſtelli & ponilo accocer nel forno/ Et come ſiano cotti togli due roſſi doua/ De bono agreſto/ vn pocho di brodo graſſo/ & vn pocho di zafarano/ & batti bene queſte coſe ī ſeme/ & ponele nel paſtello/ Et ſe tu nō ſapeſſi far le croſte cocelo nela padella como ſe fāno le torte/ Et nel dicto paſtello ſi po metter vno ó doi pollaſtri ó vero pippioni/ ó capponi/ ó qualunq̄ altro ucello integro/ ó tagliato.

Er fare vna croſtata de pippioni/ ó de pollaſtri &c. Inprima fa bollir la carne vn pocho/ ch̄ ī comminci eſſer preſſo ch̄ cotta/ Et poi taglala in pezzi piccholi & frigela cō vno bono lardo/ Dapoi fa nella padella vna croſta de paſta groſſa como é quella de li paſtelli & mettigli dentro dicta carne ſopra giongendoui de le prugnie ſecche/ ó uero ceraſe/ & de poi togli de bono agreſto/ vn pocho de brodo graſſo/ & octo oua & batti bene queſte coſe inſeme/ & togli del petroſillo maiorana/ & menta/ & batti bene queſte herbe col coltello/ & dapoi metti tutte queſte coſe in vna pignatta & ponila al focho/ cioe/ ſopra la braſcia tanto chel cocchiaro ſe començie imbrattare miſcolandola continuamente col ditto cocchiaro/ Dapoi metti queſto tal brodetto ſopra la ditta croſtata/ & da poi ponila al focho come ſe fuſſe vna torta/ & cōmo pare ch̄ ſia preſa mandala ad tauola/ & fa ch̄ la ditta croſtata ſia dolce/ ó bruſcha ſecundo il comuno guſto/ ó como piace al patrone.

Er fare vn ſuffritto de carne/ ó de pipioni/ ó de pollaſtri/ ó capretto Inprima nectali molto bene & tagliali in quarti/ ó vero in pezzi piccholi/ & poneli in vna pignatta a frigere con bono lardo uoltando ſpeſſe uolte col cocchiaro/ Et quando la carne/ e/ quaſi cotta getta fore la maior parte del grasso dela pignatta/ Et da poi togli de bono agreſto doi roſci doua/ vn pocho pocho de bono brodo & de bone ſpetie/ & meſchola queſte coſe in ſeme con tanto zafrano ch̄ ſiano gialle & ponile ī la dicta pignatta in ſeme cola carne & laſcial bollir anchora vn pocho tanto ch̄ tutte queſte coſe ti parano cotte Dapoi togli vn pocho pocho de petroſillo battuto menuto & ponilo ī ſeme col ditto ſoffritto ī vn piattello & mandalo ad tauola Et queſto tale ſoffritto vole eſſer dolce ó agro ſecundo il guſto comuno ó del patrone.

Er fare vn paſtello ī vna pignatta Togli p̄ma de la carne & de bon graſſo de uitello/

& tagliala ben menuta, & mettila ī la pignatta, Et se cō la ditta carne e grasso ti pare ponerui pollastri, o pippioni fa como te piace, Et dapoi metti la pignatta longi dal focho sopra la brascia, Et quando comīcia abollir fa ch̄ sia bene schiumata, dapoi mettiui vn pocha duua passa & togli x vn pocha de cipolla tagliata minuta & fritta con vn pocho de bono lardo, & mettila ī seme collardo nela pignatta, Et quando te pare quasi cotta metteui de bone spetie & della gresto, Et se te pare gli poi metter vno ó doi rosci doua battuti, Et quando il ditto pastello ,e, cotto mandalo ad tauola.

Er far vn mirause catalano Inprima togli pippioni, ó pollastri, ó capponi & acconciali como si fanno arrosto, & poneli arrostir nel speto, & quando siano mezzi cotti cauali fore, & diuidili in quarti, Et dapoi deuidi ogni quarto in quattro parti & poneli in vna pignatta, Dapoi togli amandole bruschulate sotto la cener calda, & nettale cō vn panno senza nettarle altramente, & pistale, & poi togli doi ó tre fette di pane vn pocho bruschulato, & tre ó quatro rosci de oua, & pista ogni cosa cō le amandole, & distemperale cō vn pocho de bono aceto & de brodo, & passale per la stamegna, & da poi il metti nella dicta pignatta sopra la carne giongendoui de bone spetie, & maxime cānella assai, Zenzeuero, & zuccharo assai, Et dapoi metti la pignatta sopra la brascia & falla bollir per spatio duna hora menandola sempre col cocchiaro, Et como sia cotto manda questa cotale Mirause ad tauola in piattelli ó uero ī menestre ch̄ sera piu cōueniente.

Per fare pauoni uestiti con tutte le sue pēne che cotto para uiuo, et butte foco pel becco:

Er fare pauoni vestiti ch̄ pareno uiui, Inprima se uole amazar il pauone cō vna pēna ficcandoglila sopra al capo, ó veramēte cauargli il sangue sotto la gola como ad vn capretto, Et dapoi fendilo sotto lo corpo cio,e, da lo collo per infino ala coda tagliando solamente la pelle & scorticalo gentilmente ch̄ non guasti ne penne ne pelle, Et quando tu hauerai scorticato il corpo riuersa la pelle del collo per īsino apresso al capo, Poi taglia il ditto capo ch̄ resti attaccato ala pelle del collo, & similemente fa ch̄ le gambe restino attaccate ala pelle de le cosse, Dapoi acconcialo molto bene arrosto, & impielo de bone cose con bone spetie & togli garofoli x integri & piantagli per lo petto, & ponilo nel speto & fallo cocere ad ascio, & dintorno al collo poneui vna pezza bagnata acio ch̄l focho nō lo secchi troppo, & continuamente bagna la dicta pezza, Et quando ,e, cotto caualo fore & riuestilo cō la sua pelle. Et habi vno ingegno di ferro fitto ī vn taglieri & ch̄ passi per i piedi & per le gambe del pauon

Acioch̄ il ferro non ſe ueda / & quel pauone ſtia in piedi dritto col capo ch̄ para uiuo / & accocia molto bene la coda ch̄ faccie la rota / Se voli ch̄ gitti focho per il beccha / togli vna quarta oncia de cāfara cō vn pocha de bombace ſi intorno / & mittila nel becco del pauone / & mettiui etiamdio vn pocha de acqua vite ó de bon vino grande / Et quando il uorrai mandar̄ ad tauola appiccia il focho nel dicto bambace / & giettera focho per bon ſpatio di tempo / Et per piu magnificenza quando il pauone / e / cotto ſe po ī dorar̄ cō fogli doro battoto & ſopra lo ditto oro por̄ la ſua pelle / laquale uole eſſere inbrattata dal canto detro con bone ſpetie Et ſimelmente ſi po fare de faſciani / Grue / Oche / & altri ocelli / ó capponi ó pollaſtri·

Er aconciar̄ bene vna porchetta / Fa in prima ch̄ ſia ben pelata in modo ch̄ ſia biancha & netta Et poi fendila per lo deritto de la ſchina / & caccia fore le interiori & lauala molto bene / Et dapoi togli i figatelli de la ditta porchetta / & battili bene col coltello ī ſeme con bone herbe / & togli aglio tagliato menuto / & vn pocho di bon lardo / & vn pocho di caſo grattugrato / & qualch̄ ouo / & pepero peſto / & vn pocho di zafrano / & meſcola tutte queſte coſe & mettele ī la ditta porchetta / reuerſandola a modo ch̄ ſi fanno le tenche / cioe / ponendo quello di dentro di for̄ / Et dapoi cuſila ī ſeme

& legala bene & ponila accocer̄ nel ſpeto / ó uero ſu la graticula / Ma falla cocer̄ adaſcio ch̄ ſia ben cotta coſi la carne como etiamdio il pieno Et fa vn pocha di ſalamora cō aceto pepero & zafrano / & tolli doi ó tre ramicelle de lauoro / ó ſaluia / ó roſmarino / & gietta ſpeſſe uolte di tal ſalamora ī ſu la porchetta / Et ſimile ſi po fare de oche / Anatre / Grue / Capponi / Pollaſtri / & altri Simili.

Er fare pollaſtri alleſſi cō agreſto / vogliono eſſer̄ cotti cō vn pocha di carne ſalata / Et q̄ndo ſondo mezo cotti / togli agreſto ſano / & taglialo per mezo & cacciani fore le grane del dicto agreſto / & ponilo acocer̄ coli ditti pollaſtri / Et quando ſonno cotti togli vn pocho de petroſello & menta tagliata menuta menuta & vn pocho di pepe & di zafrano poluerizati / & tutte queſte coſe poni inſeme coli pollaſtri & col brodo ī vn piattello & mandali ad tauola.

Er fare pollaſtro arroſto ſi uole cocer̄ arroſto / & quando / e / cotto togli ſucho di pomaranci / ó vero di bono agreſto con acqua roſata / Zuccharo / & canella / & metti il pollaſtro ī vn piattello / & dapoi gettaui queſta tal meſcolanza di ſopra & mandalo ad tauola.

Er fare polpette di carne de vitello / o de altra bona carne / In prima togli de la carne magra delacoſſa & tagliala ī fette longhe & ſottili & battile bene ſopra vn tagliero, o tauola cō la coſta del coltello, & togli ſale, & finocchio poſto & ponilo ſopra la ditta fetta dicarne, Dapoi togli de petroſimolo, maiorana & de bon lardo & batti queſte coſe inſeme cō vn poche di bone ſpetie, & diſtendile bene queſte coſe ī la dicta fetta Dapoi ī uoltela ī ſeme & polla nel ſpeto accocer, Ma nō la laſſarai troppo ſeccar al focho.

Per fare coppiette al modo Romano.

Aglia lacarne ī pezzi groſſi como vno ouo, ma non la fornir ditagliar, perch liditti pezzi deueno reſtar attaccati luno collaltro, & togli vn pocho de ſale & de pitartema, cio e, il ſeme di coriandri, ó vero finocchio peſto, & inbrattane bene liditti pezzi, & da poi poneli vn pocho ī ſoppreſſcia & coceli in loſpeto arroſto mettendo ī eſſo ſpeto tra luno pezzo & laltro vna fettolina di lardo ſottile per tener le dicte copiette piu morbide.

per fare mortadelle de carne de uitello:

Iglia delacarne magra delacoſſa & battila cō vn pocho di lardo, o di bon graſſo de uitello como ſi batte lacarne de I paſtelli, Dapoi togli petroſello & maiorana battuta ben menuta, & vn roſſo doua cō vn pocho di caſo grattato piu & mancho ſecundo laquantita ch uol fare & ſpetie & zafrano, & meſcola tutte queſte coſe con la ditta carne, & da pai togli di reto de porcho, o di craſtone, o daltra beſtia

pur ch ſia bona & liga molto bene la ditta meſcolanza ī queſta tal rete, facendone pezzi di groſſezza duno ouo, ó ſimile, & ponila adroſtir nel ſpeto & ch ſi cocha ad agio, & ch non ſia troppo cotta.

per fare Tomacelli.

Ogli figatelli di porcho & altri figatelli & coceli alleſſo, ma non troppo, da poi grattali como ſe gratta il caſo, & togli ventreſcha de porcho ſecundo laquantita de figatelli & battila molto bene, Et togli vn pocho de caſcio uecchio & vn pocho de caſcio graſſo & vn pocha de maiorana & petroſillo & vuapaſſa & ſpetie & doi ó tre oua ſecundo laquantita, & piſta tutte queſte coſe ī ſeme con lifigatelli, Et da poi fa li tomacelli groſſi como vna noce, ó vero como vno ouo & faſcia ogni vno diſperſe cō la rete del porcho, Dapoi coceli ī la padella cō bon lardo & deuono ſi cocer ad agio, & nō ſiano troppo cotti;

per fare bon ceruellate de carne de porco, o de uitello giouine:

Iglia carne magra ſenza neruo cio e, de la coſſa, & di bon graſſo di porcho ó de vitello, & battilo tanto minutamente col coltello q̄nto ſia poſſibile, Dapoi togli di bon caſcio uecchio, & vn pocho di bon caſcio graſſo & di bone ſpetie & doi ó tre oua & ſimilemēte del ſale ſecundo laquantita, & meſcola diligentemente tutte queſte coſe in ſeme & fa ch ſiano vn pocho gialle di zafrano, & togli delebudella groſſe del porcho/ & nettale molto bene ch̄ ſiano ſottili ch̄ ño gli reſti niente di graſſo/ & impieli de queſta materia & ſtringila bene nele ditte budella & falle longhe/ ó curthe como ti piace/ & uogliono eſſere cotti allesso/ & non poſſono durare piu ch̄ due di in perfectione/ Niente dimancho ſecundo el tempo il biſogno ſi poſſono conſeruar̄ quindici ó uinti di & piu ſe ſeranno ben gouernati.

E tu uorrai far̄ bone ſalzicchie di carne di pōcho ó daltra carne. Togli dela carne magra & graſſa ī ſieme ſenza nerui e tagliala ben menuta/ Et ſe la carne /e/ dece libre mettoue vna libra de ſale due oncie de finocchio ben necto/ & doi oncie di pepe piſtato groſſamente/ & meſcola bene queſte coſe inſeme & laſſale ſtar̄ per vn di Et dapoi togli di budelli ben netti & ben mondi & impieli de queſta carne & poneli aſciuccar̄ al fumo.

E r fare dui piattelli di gelatina/ Togli quarãta piedi de craſtoni/ & ſcorticali & cacciane for̄ le oſſa & poi li ditti pedi a moglio ī acqua freſcha per ſpatio di tre ó quattro hor̄/ Dapoi lauagli molto bene & togli vn bocchale da ceto biancho/ vn bocchale di uino biancho & doi bocchali dacqua/ & poneli a cocer̄ li ditti piedi ſopra giongendoui del ſale ſecũdo il biſogno/ & falli bollir̄ ad agio ad agio ſchiumandoli ſopra tutto cõ bona diligentia/ Et

como ſiano mezo cotti togli vna quarta di pepe ſano/ vna quarta de pepe longho/ vna quarta de grano de paradiſo/ vna quarta di cãnella in tegra/ & meza quarta di ſpico nardo/ Et piſta tutte queſte coſe groſſamte ch̄ ſiano rotte & ño piſte & ponile abollire con li ditti pedi Et laſſali boller̄ tanto ch̄ ſia conſumata la terza parte/ Et quando li pedi ſon ben cotti cacciali fora/ & ritorna il brodo al focho/ & como comincia abollire poniui dentro dece bianchi doua battuti tanto/ ch̄ ſiano ſchiuma/ & dagli vna uolta col cocchiaro & ſubito paſſa il brodo per vn ſaccho di lana doi o tre uolte inſeme cõ tutta la meſculanza ch̄ ſia ben colata/ laſando ſtar̄ continuamente ferma la ditta meſcolanza nel ſaccho/ & quante piu uolte il coli ſera piu netto & ſtillato/ Et da poi habi apparecchiata la carne di pollaſtro ó di capretto/ ó di cappon̄ & ſia cotta quanto biſogna/ & ſia tolta via la pelle dela ditta carne & ben biancha & ben netta/ & ponila aſciuccar̄ tra doi pani biãchi/ & ponila ī li piattelli & da poi vi poni ſopra il ditto brodo/ & poi poni li piattelli ī locho freſcho & laſſala gelare.

I glia vn quarto di capretto & concialo molto bene como vole essere arroſto/ & ī lardalo & poneui per dentro aſſai aglio ī ſpichi mõdate amodo ſe uoleſci impilottar̄/ ó ī lardar̄/ Dapoi togli de bono agreſto/ doi roſci doua/ doi ſpichi daglio ben piſte / vn pocho di zafrano vn pocho di pepe / & vn pocho di brodo graſſo / & meſcola tutte queſte coſe ī ſeme & ponile in vn baſo ſotto il capretto quando ſarroſte / & bagnalo qualch̄ uolta con queſto tal ſapore / Et quando e / cotto poni il quarto del capretto in vn piatto & poniui diſopra il ditto ſapor & vn pocho & vn pocho di petroſillo battuto menuto / Et queſto quarto di capretto vole eſſer ben cotto & magnato caldo caldo.

Per far braſciole de carne de uitello.

O gli de la carne magra di la coſſa / & tagliala ī fette ſottili ma non troppo & battile bene con la coſta del coltello / Dapoi togli ſale & finocchio et ponili ſopre da ad ogni canto de le ditte fette poi mittele ī ſoppreſcia per ſpatio de meza hora ſe tu hai el tempo / Et da poi ponile arroſtir ſopra la graticola / uoltandole ſecundo lo biſognio / & tenendogli continuamente vna fetta di lardo diſopra per tenerle humide / Et queſte tal braſole deueno eſſer nō troppo cotte / & magnate ſubito coſi calde calde / & darate bono guſto & bono appetito de beuer.

Er fare figatelli de vitello / ó di pollaſtri / ó di pōcho / ó daltro animale / Se ſonno de vitello / tagliali ī pezzi como vna noce / & imbrattali di ſale / de finocchio / & di ſpetie dolci / & ī faſciali ī rete di porcho / ó di uitello / & meglio di capretto / & poneli a cocer nel ſpeto / & nō uoghono eſſer troppo cotti.

Per fare Carbonata.

O gli la carne ſalata ch̄ uergellata di graſſo et magro ī ſeme / & tagliala ī fette / & ponile a cocer nela padella & non le laſſar troppo cocere / Dapoi mittele in vn piattello & gettaui ſopro vn pocho di zucchoro / vn pocha di cannella / & vn pocho di petroſello tagliato menuto / Et ſimilemente poi far de Sūmata / o preſutto giongendoli ī ſcambio da ceto del ſucho daranci / o limoni quelch̄ piu ti piaceſſe & farratte meglio beuere.

Per cocer li Turdi / et farli el ſapore.

O ncia li tordi arroſto como ſe cōuene / Et poi togli dele amandole ben bianche & ben piſte & mitti cō eſſe aſſai de ſandoli Accio chel ſapor ſia roſſo / & diſtemperarelo cō vn pocho di agreſto & vn pocho di brodo giungedoui del zenzeuero & canella aſſai / Et dapoi paſſa queſto ſapor per la ſtamegnia ī vna pignatta / Et dapoi ponila a bollire per ſpatio dun quarto dun quarto dora / ó cica Et como li tordi ſon cotti mittili in vn pignattello & impielo del ditto ſapor / Et poi far in altro modo mettendo : ali dicti tordi ſucho de narāci ó de lomoni cō ſale & ſpetie dolci

: ſopra

Per cocer una teſta de uitello / ó boue.

O rto lo uitello o uero lo boue Togli la teſta & pelala con acqua calda como le porchette & nettala molto bene & poi la coci alleſſo / Et per ſuo ſapor togli agliata / Se tu la uorrai rostir arrostila nel forno & impiela di aglio & de bone herbe con spetie & altre bone codecente afar il pieno, & ī questo modo, e, molto bona.

Per conciar el cervello dun vitello.

Vando la testa, e, cotta allesso caccia for il cervello, & rompilo molto bene, Dapoi togli doi rossi doua, vn pocho de pepe pisto, vn pocho de agresto, & um pocho di sale, & ogni cosa miscola insieme col dicto cervello Et ponilo afriger nela padella con vn pocho di strutto Et como se comencia aprender caccialo for in vna scutella, & ponvi di sopra dele spetie dulci, Et questa cosa vole esser magnata subito.

Iglia le becchafiche & nettale molto bene nō cacciando ne movendo niente delle īteriori, Dapoi togli dele foglie de vite & mettegli dentro del sale, finochio, & vn pocho di lardo & ī fascia le dicte becchafiche in quelle foglie, & mettele accocer per spatio de meza hora, ó mancho perch se cocino presto sotto la cenere calda, Et se tu li voli arrostir legale aquattro aquattro ī torno al speto p la testa & per li pedi insieme Et questo si fa perch nō gli guasti lo speto.

Per conciar starne al modo catalano.

Ogli la starna & cocila arrosto, & quando e cotta cacciala for, & sparti le ale & la polpa del petto dal corpo de la starna, Dapoi metti ~~in~~ insieme

in tal fesure

in tal fesur vn pocho di sale, vn pocho di spetie dolci, vn pochi de garofani pesti miscati insieme, & vn pocho di sucho di pomaranci, ó de limoni, ó di agresto, Et questo si vol far quando la starna, e, calda, & nō vole esser troppo cotta, ma verde, quasi ch sanguini cioe, nō molto cotta, & calda calda, e voltata presto & non adagio.

Per far strutto de porco.

Iglia assogna frescha, ó vero lardo frescho, & taglialo ī pezzi como vna castagna, & mettegli assai de sale, Dapoi pistalo molto bene & lascialo star vndi cosi pesto, Et da poi ponilo al focho ī vn callaro Et se sera ceto libre ponevi dece, ó dudici boccali dacqua & lascialo bollir adagio adagio tanto ch sia ben squagliato, Dapoi cola questo strutto per vna stamegnia, Et da poi piglialo pian piano di sopra, Accio ch tu non togli dellacqua ch stara di socto & ponilo ī vn vaso necto & tieni il dicto vaso in locho frescho, Et ī questo modo durara questo strutto vno anno.

Per far una ventresca di vitello piena.

Iglia la pancia del vitello & fagli vn bugio nel canto Tanto ch tu ce possi mettere il pieno, il quale deve esser de queste cose soo infrascipte cioe, de bon caso vecchio, quattro ova vn pocho di pepe vn pocho rotto, vn pocho di Zafrano, de vuapassa, & vn pocho de petrosello & maiorana, & menta baptuta bene, & meschia tutte queste cose ī seme Et da poi mettile ī ladutta pancia, & ponila acocer allesso, & fa ch̄ sia ben cotta.

l anta il coltello ī mezo del presutto, e ponilo al naso sel coltello ha bono odor il presuttu, e, bono, & cosi per locontrario, Et se tu lo uoi cocer & ch̄ duri piu tempo cotto, Togli di bon uino biancho, ó uero aceto, & altretanta acqua ma meglio serrebe senza acqua, & nel ditto vino fa bollir il presutto tanto ch̄ sia mezo cotto, Et da poi leualo dal focho, & lassa el presutto nel brodo ch̄ sia fredo, Et da poi caccialo for, & ī questo modo sera bono & durara vn bono tempo.

Rincipalmente la sirmata n̄o vole essere troppo grassa, & uole esser ben rossa, & cotta nel predicto modo del presutto, & simelmente le lingue, & quanto, e, piu grassa la lingua, tanto e, milhor, & uogliono esser vn pocho piu cotte chel presutto, Et cosi ogni altro salato vole esser cotto in questo modo.

Per far un pastello de creste, figatelli, et testiculi de galli.

Aglia ciaschuna dele creste in tre parti & li figatelli in quattro, & li testicoli lasciali sani & togli vn pocho di lardo & taglialo ben menuto, ma n̄o lo batter Et togli doi, ó tre once de bon grasso de vitello & battilo molto bene, & meglio farai c̄o la medolla del boue ó vero de esso vitello, & habi trenta

ó quaranta cerase brusche & secche, & cānella & zenzeuero assai zucchara & rafiuoli pochi & meschia tutte queste cose inseme, & fa vn pastello & ponilo acocere nel forno, ó nela padella, Et quando e, mezo cotto togli vn rosso douo, & zafrano, & agresto, & batti ī seme & mittele nel ditto pastello, & lassalo star tanto ch̄ sia cotto.

ꝑ cocer un pipione et farlo senza osse.

Cconcia il pipione & nettalo molto ben, & fallo star amoglio ī aceto ben forte per spatio de vintiquattro hor, & dapoi lauaalo molto bene, & impielo de bone cose c̄o bone spetie, & cocilo allesso, o arrosto como ti piace, & inquesto lo trouarai s̄eza ossa.

Per far che un pipione para due.

Iglia vn pipiō & pelalo molto bene senza acqua & guarda n̄o squarsciar niente la pelle, Dapai caccia fore le interiori & riuersa la pelle ī modo ch̄ resti sana, & caccialа for & derrzala, & impiela de vno pieno facto de bone cose, & parera vn pipione intepido, Dapoi deconcia el corpo del pipione, & coci luno & laltro allesso, ó arrosto como ti piace, Et se lo coci arrosto Togli vn pocho de pane grattugiato & di sale, Et quando il pippione, e mezo cotto gettali di sopra del dicto pane, & togli vn rosso douo & ogni el ditto pippione co vna penna tanto ch̄ facci vn pocho di crosta, & dagli vn pocho di focho ch̄ gli faccia prender color/ Et ī queſto modo par ch̄ nō ſia ſcorticato/ & coſi parerado doi.

CApitolo. 2º. ꝑ far ogni manera de viuande/ et primo. Per far bianco mangiare ſopra caponi:

ER FARNE dudici meneſtre/ Togli doi libre de amādole/ & piſtale molto bene/ Et accio ch̄ ſiano piu bianche tenile a moglio vn di & vna notte ī acqua freſcha/ Et dapoi piſtale molto bene/ & quando ſonno piſte ponile vn pocha dacqua freſcha acciochē non facciano olio/ Dapoi togli vn petto di cappō & piſtalo cō le ditte amandole/ & togli la mollicha dun pane biancho/ & mittila a moglio ī brodo magro de cappone/ & piſtala cō le ditte coſe/ & togli vn pocho de agreſto/ meza oncia di zenzeuero ben mondato accio ch̄ ſia biancho/ & meza libra ó piu de zucchario/ & diſtempera tutte queſte coſe cō brodo magro di cappō/ & paſſale per la ſtamegnia ī vna pignatta ben netta/ & poni la ditta pignatta ſopra la braſcia longi dal focho menandola ſpeſſe uolte col cocchiaro/ & laſſali coter per ſpatio de meza hora/ & quando e cotta metteui tre oncie de bona acqua roſata/ Et poi fa le meneſtre/ ó uero copri il cappone/ ó altra uolatile ch̄ ſe ſia de la ditta viuanda/ & mādala ad tauola/ Et ſe tu ne copri il cappō per piu belleza ponili di ſopra parecchi grani de poma/ Et ſe tu voi ch̄ queſta uiuanda ſia de doi colori/ Togli vn roſſo douo/ & del zafrano/ & meſcola queſte coſe cō vna parte de la ditta uiuanda/ & fa ch̄ ſia piu agra de agreſto ch̄ la biancha/ Et in queſto modo ſi chiamara fior de Gineſtra/ Et ſe tu ai doi capponi copri luno de la biancha/ & laltro de la gialla.

Per far .xii. meneſtre de bianco mangiare a la catelana.

p

PIglia doi bocchali di lacte de capra/ & octo oncie di farina de riſo ben fina/ & ponila ꝑ aboglir nel decto lacte/ Dapoi piglia il petto de vn cappone morto quello medeſmo di/ & ch̄ ſia mezo cotto/ & deſſila tutto queſto petto ſottilmente como capegli/ & da poi r mittilo nel mortalo & non gli dar ſe no doi tracti del piſtone/ Dapoi quando lo lacte ha bollito meza hora gectaui dentro lo decto petto coſi ſſilato cō vna libra de zuccharo/ & laſſalo bollir per ſpatio de quattro hor uel circha/ & queſta coſa uole eſſē menata continuamente col cocchiaro dal principio ī fine ala fine/ Et per cognoſcer quando ella .e. cotta/ tira el cocchiaro & parera ch̄ ſia viſchio/ Et da poi ponegli de lacqua roſata como .e. ditto di ſopra/ & fa le meneſtre/ ſopra lequali metterai vn pocho di zucchar & da poi mandale ad tauola.

Per far un brodo conſumato de capponi o de faſiani / o ſtarne / o caprioli / o pipioni / o columbi ſaluatichi.

Iglia de queſte coſe & nettale molto bene / Et ſe vorrai conſumar vn cappone & farne doi meneſtre / Togli vna pignatta ch̄ tenga quattro bocchali dacqua / Et mettiui dentro queſto dicto cappone / loquale x vole hauere rotte tutte le oſſa / & ponilo al focho / dapoi metteui vna oncia de cãne ſalata magra & trenta ó quaranta r granelli di pepe rotto / & vn pocha di canella rotta / & tre / ó quattro garofoli & cinque ó ſei foglie di ſaluia rotta ĩ tre pezzi & doi de lauoro / & laſſa bollir queſta pignatta per ſpatio de ſette hore ĩ modo ch̄ gli reſti ſolamente doe meneſtre de brodo / ó mancho ſe voi ch̄ ſcia bono / & guardati de mettergli ſale / Et ſe queſto brodo ſi farra per ĩ firmo nõ gli metter carne ſalata / & mettogli pochiſſime ſpetie / & ĩ queſto modo ſerà bono / per ſani & per ĩ firmi.

Er far dece meneſtre di brodecto piglia trenta roſſi doua / & bono agreſto / & bono brodo de dicarne / ó di cappone ch̄ ſerra aſſai meglio & vn pocho di zafrano / & vn poche di ſpetie dolci / & meſcolale ĩ ſeme / & paſſale per la ſtamegnia & ponile ĩ vna pignatta / & metti la ditta pignatta ſopra la braſcia longi x dal focho menando c̄otinuamente col cocchiaro / & como tu vedi ch̄ lo cocchiaro comĩcia ad imbrattarſi leuala dal focho / & nõ laſſar pero dimenar col cocchiaro tanto ch̄ diceſſi doi paternoſtri / Dapoi fa le meneſtre & mettegli vn poche di ſpetie dulci di ſopra / & fa ch̄ ſcia dolce / ó agro ſecũdo el comuno guſto.

Er fare dece meneſtre di brodetto biancho Togli meza libra damandole / & mondale & piſtale ben̄ & poi vi metti vn pocha dacq̃ freſcha Acciochè non facciano olio. Dapoi togli vinti bianchi doua vn pocha de mollicha de pan biancho vn pocho de agreſto / vn pocho di brodo dicarne / o de cappone & vn pocho di zenzeuero biancho / & piſta tutte queſte coſe / & paſſale ĩ ſeme c̄o lamandole per la ſtamegnia / & fallo cocer al modo dicto di ſopra dellaltro brodecto.

per far brodetto uerde.

Ogli tutte quelle coſe ch̄ ſi contengono nel primo brodetto excepto el zafrano / & togli de le biete / & vn pocho di petroſello / & de le foglie di grano ſe tu ne poterai hauer / & piſta ogni coſa & paſſa per la ſtamegna / & cocilo como e ditto di ſopra.

Per far ZanZarelli.

Er farne dece meneſtre / Togli octo oua & meza libra de caſo grattugiato / & vn pane grattato / & meſcola ogni coſa inſeme / Dapoi togli vna pignatta c̄o brodo dicarne giallo di zafrano & ponila al focho/ & como comincia abollir getta dentro quella materia/ & dagli vna uolta col cocchiaro/ Et como te par ch ſia preſa togli la dal focho/ & fa le meneſtre/ & mittiui dele ſpetie di ſopra.

Zanzarelli uerdi.

A como e ditto di ſopra/ & nõ gli porre zafrano & giongili quelle herbe del brodetto verde.

Er fare zazzarelli ĩ bocchoncelli/ ó bianchi/ ó verdi/ ó gialli fa la materia como ſe contene di ſopra ſecundo il colore ch tu gli uorrai/ & ſia alquanto piu dura/ & togli vn cocchiaro piccino/ Et quando il brodo comĩcia abollir fa li boccocelli como vna faua/ & gettagli ad vno ad vno nel brodo.

Er fare zanzarelli bianchi piglia vn pocho de lacte de amandole & pane biãcho grattugiato/ & del biancho de ouo/ & metti de bon brodo de carne/ & meglio ſerrebe di bon pollo graſſo/ In vna pignatta cõ vn pocho di lacte damandole/ Dapoi cocili como e ditto di ſopra.

Farro con brodo de caponi o alt° carne.

Er fare dece meneſtre/ In prima lo netta & lauualo molto bene/ & cocilo cõ bono brodo de cappone/ ó daltro pollo groſſo/ & vole bollire aſſai/ Et quando e cotto mittiui

di bone ſpetie/ & togli tre roſſi doua & vn pocho del ditto farre alquanto refredato/ & diſtempera bene ĩſeme/ Et dapoi gettagli nel ditto farre & meſcolalo/ Et vole eſſere giallo di zafrano.

Riſo con brodo de carne.

A como e ditto del farre/ Ma molti ſonno ch non uogliono oua col Riſo/ Sich in queſto rimettiti al guſto del patrone.

Miglio con brodo de carne.

O ci il miglio cõ brodo di carne/ & fallo bene bollir adagio menandolo bene/ & riguardandolo dal fume & uole eſſer giallo di zafrano/ Et In prima vole eſſer ben netto & lauato cõ acqua calda como il Riſo.

Per far brodetto de pane oua, et caſo.

A bollir il pane grattugiato per vn quinto de hora in brodo di carne/ Et togli vn pocho di caſo grattugiato/ & ſbattilo con oua/ & laſſa alquanto refredar il pane boglito Et dapoi vigitta lo ditte oua & caſo/ & meſcola molto inſeme/ Et tal meneſtra vole eſſer gialla di zafrano/ & alquanto ſpeſſa.

Per far una meneſtra de Verzuſo

Igla quattro roſſi doua freſche/ meza oncia di canella/ quattro oncie di zuccharo/ doi oncie de acqua roſata/ & quattro de ſucho di pomaranci & batti molto bene tutte q̃ſte coſe ĩſeme/ & cocile como ſe cote il brodetto/ & vole eſſer vn pocho gialla Et tal menestra ſe cōuene dinſtate.

Faua menata.

Ogli de la faua franta, & nettala molto bene & lauala & ponila al focho, Et como leua vn boglio gietta quella acqua, & mectiui tanta altra acqua c̄h auanzi vn dito ſopra la faua, giongendoui etiamdio el ſale neceſſario ſecundo la quantita, Et ponila a boglir̄ ſopra la braſcia longi dal focho, & coprila, & laſſala ben cocer̄ & bene aſciuchare, & da poi menala molto bene ī vn mortaio, Et da poi ritornala a ſcaldar̄ ī vna pignatta Et togli vna cipolla tagliata menuta, & ponila a frigere ī vna pignatta cō vn pocho di bono olio, & ſia ben cotta & non arſa, Et togli vn pocha di ſaluia & di fachi ouero pomi & tagliale menute, & ponile ne lolio cō la ditta cipolla, & fa c̄h ſcia caldo, Dapoi fa le meneſtre de la faua menata, & ponui di ſopra del ditto olio, & de le coſe c̄h ſonno ī eſſo, & gectaui etiādio di ſopra di bone ſpetie.

peſelli fritti in carne ſalata

Iglia i peſelli cō le ſcorze como ſtano, & fagli dar̄ vn boglio, Et togli carne ſalata vergellata, & tagliala ī fette ſottili & longhe mezo dito & frigele vn pocho, Et da poi mitti li ditti peſelli a cocer̄ cō la ditta carne Et poneui vn pocho de agreſto. vn pocha di ſapa, o vero zucchero, & vn pocha di canella, Et ſimelemente ſe frigono li faſcioli.

Friger la faua

Ogli faua, & ſaluia, & cipolle, & fiche, & pomi como e ditto di ſopra, & etiam dio altre bone herbe, & meſcola ogni coſa īſieme, & frigile ne la padella cō olio, & fane vna frittata & como e cotta cacciala for̄, & ponui di ſopra di bone ſpetie.

Meneſtra de Carne.

Iglia de la carne magra di uitello cotta alleſſo & battila menuta, & ponila a boglire ī brodo graſſo giongendogli vna mollicha di pane grattugiato, & vn pocho di pepe, & di zafrano, & laſſala bollire p̄ ſpatio di meza hora, Dapoi laſſala vn pocho rifreſchare & togli oua, Caſo grattugiato, Petroſillo, Maiorana, & Menta ben battuta cō vn pocho dagreſto, & ſbatti queſte coſe īſeme, & mettili co la dicta carne menandola pian piano col cocchiaro, Et tal meneſtra vole eſſere ſpeſſa como lo brodecto, Et ſimulemente ſi po fare de le coratelle.

Meneſtra de Trippe.

Etrippe vogliono eſſer inprima ben nette, & ben lauate, bianche, & ben cotte cō vno oſſo di carne ſalata per dargli bon ſapor̄, & ſenza ſale accioch ſiano piu bianche, & como ſonno cotte tagliale in pezzi piccini, & metteui vn pocha di menta, di ſaluia & di ſale, & fagli dar̄ vn boglio, Et dapoi fa le meneſtre, & metteui di ſopra de le ſpetie, & del caſcio a chi piace.

Meneſtra de trippe de Trute.

Ettale in prima molto bene / & falle ben cocer̄ / Et quando ſono meze cotte / mettoui del petroſillo / & menta tagliata menuta / & vn pocho di pepe / Et quando ſono cotte fa le meneſtre / & ponui diſopra diſpetie dolci.

Meneſtᵃ doua d̄ trute ch̄ para piſelli.

A cocere queſte oua vn pocho alleſſo / Dapoi cauale fore del brodo / & ſpartile luno dal laltro / & Accio chel brodo non reſti troppo chiaro / Togli vna mollicha di pane / & paſſala īſeme cō eſſo per la ſtamegnia / o vero togli del brodo de proprij piſelli ch̄ potēdone hauere ſerrebe assai meglio / Et cō qual ſe ſia de queſti brodi rimetti acocer̄ le oua & cō eſſe vn poche diſpetie / di zafrano / & di petroſillo & menta tagliata menuta.

Meneſtra de roſelli.

Ittili accocer̄ cō brodo di carne / Et quando ſono preſſo ch̄ cotti metteui vn pocho di petroſillo / & menta tagliata menuta / Et ſel brodo fuſſe troppo chiaro paſſalo cō vna mollicha como e ditto di ſopra Et quando ſono cotti fale meneſtre / & metteui ſopra de le ſpetie.

Meneſtra de Lattuche ch̄ para Zucche.

Iglia quel diſotto piu bianco di la lattucha cio e / quello di mezo / & fallo cocer̄ como le zucche cō oua & cō agreſto.

A ſemola ſe coce cō brodo graſſo di carne / o di

pollo groſſo / & de ueſe porre appoco appoco nel brodo menando continuamente col cocchiaro / Et falla bollir̄ per ſpatio di meza hora ſopra la bragia longi dal focho / per ch̄ prende volenteri lo fume / Et da poi fale meneſtre / & mettegli ſopra caſo & ſpetie / Et la quadrageſima falla cocer̄ ī lacte damandole con zucchar̄o & acqua roſata.

Etta le Rape & tagliale ī pezzi groſſi / & cocile bene in vn bon brodo di carne / Dapoi le paſſa per vn cocchiaro grande forato / o vero piſtale / & da poi remittile a bollire in bon brodo graſſo cō vn pocha di carne ſalata / & di pepe / & di zafrano.

I finocchi ſi cocono como li chauoli / Excepto ch̄ vogliono eſſere piu menuti & piu cotti cō vn pocho di pepe & carne ſalata / o vero olio.

Maccaroni romaneſchi.

Iglia de la farina ch̄ ſia bella / & diſtemperala & fa la paſta vn pocho piu groſſa ch̄ quella de le laſangne / & auoltala intorno ad vn baſtō Et da poi caccia for̄ il baſtō / & taglia ~~la~~ la paſta larga vn dito piccolo / & reſtara in modo de bindelle / o vero ſtringhe / Et mitteli accocer̄ ī brodo graſſo / o vero ī acqᵃ ſecūdo il tempo / Et vole bollir̄ quando gli metti accocere / Et ſe tu gli coci in acqua metteui del butiro freſcho / & pocho ſale

Et como ſono cotti mettili ī piattelli con bono caſo / & butiro & ſpetie dolci.

Maccaroni in altro modo.

A la paſta nel modo ſopradutto / & ſimilemēte li farrai cocer̄ mettendogli li fornimenti ſopra ſcripti facendo la paſta vn pocho piu groſſa & tagliata molto menuta & ſottile & ſi chiamano triti / ó formetine.

Menestra de radici de petroſimolo.

Igla le radicī del petroſimolo / & cacciane for̄ quel baſtone di mezo / & nettale bene & falle ben cocer̄ ī brodo dicarne / Dapoi battile menute menute & rimettile in altro bon brodo graſſo dicarne cō vn pocho di pepe & di zafrano.

Etta li fonghi molto bene / & falli bollir̄ in acqua con doi / ó tre capi daglio / & cō mollicha di pane / Et queſto ſi fà per chē danatura ſonno venenoſi / Dapoi cauagli fora & laſſa ben colar̄ quella acqua in modo chē reſtino ſciutti / & dapoi frigili in bono olio / ó ī lardo / Et quando ſon cotti metteui ſopra de le ſpetie.

N altro modo poterai aconciar̄ li ditti fonghi / cioè nettandoli prima molto bene / & poi mettaroli ſopra la bragia / & poneui ſopra dellardo & de laglio battuti īſieme & del pepe / Et ſimelemente gli poterai acōciar̄ con olio / Et etiamdio gli poterai cocere coſi acconci ī vna padella como ſe foſſe vna torta

Zucche fritte.

O gli de le zucche / & nettale bene / Et dapoi tagliale per trauerſo ī fette ſottili como la coſta dun coltello / Et dapoi gli fa trar̄ ſolamente vn boglio in acqua / & cacciale for̄ / Et dapoi le poni aſciuttar̄ Et poneli de ſopra vn pocho pocho di ſale & inuoltale in farina bella / & friggile in olio / Dapoi cacciale fore & togli vn pocho di fiore de finocchio / vn pocho daglio & di mollicha di pane / Et piſtali bene & diſtempera cō agreſto ī modo chē reſti ben raro / & paſſa per la ſtamegnia Et getta queſto tal ſapore ſopra le ditte zucche / Lequali etiādio ſon bone ponendogli ſolamente di ſopra agreſto / & fior di finocchio / Et ſe voi chē ditto ſapor̄ ſia giallo metteui vn pocho di zafrano.

Menestª de pome cotogne.

Oci le poma cotogne ī brodo dicarne magra / Dapoi piſtale & ſtemperale cō latte de amādole facto cō brodo dicarne ó di bon pollo groſſo / ſel tempo il richiede / & paſſale per la ſtamegnia / & ponila ī vna pignatta con zuccharo / zenzeuero / & Cannella / & vn pocho di zafrano / & ponila a bollir̄ longi dal focho ſopra la bragia chē non piglie fume & voltela ſpeſſo col cocchiaro / Et ponendogli vn pocho di butiro / ó ſtrutto freſcho ſarebbe migliori / Dapoi quando ti par̄ cotta fa le meneſtre / & poneui di ſopra de le ſpetie dulci & del zuccharo.

Faue piene.

Om̄i le faue amoglio, Et quando ſono bene amoglie fendile vn pocho da quello canto ch̄ non ſono negre, & caccia for pian piano le faue dentro ch̄ nõ ſe rompa la ſcorza, Et dapoi togli de le amandole bianche & nette, & piſtale molto bene cõ vn pocha dacqua roſata accio ch̄ non facciano olio, Et poniui aſſai zuccharo, Et di queſta materia impie le ditte ſcorze di faue, & poi reſtringile ĩ ſeme ch̄ parano faue meze cotte, & ponile a ſcaldar ĩ vna pignatta, o padella, o altro vaſo doue nõ ſia ne acqua ne altra coſa, guardandole ch̄ nõ ardeſſeno, Et mitti le ditte faue in ſcudelle agiongendoui di ſopra vn pocho di brodo di carne caldo, cõ vn pocho di petroſillo tagliato menuto cõ vn poche de cipolle fritte & tagliate menute, & dapoi vn poche di ſpetie dulci, Et achi nõ piaceno le cipolle nõ le põre.

Meneſtᵒ d̄ seme de canepa.

Er fare dudici meneſtre piglia vna libra di ſeme di canipa, Et nettalo & fallo bollire in vna pignatta tanto ch̄ ſe comminci ad aprir̄, & dopoi togli vna libra damandole bianche, & ben piſte, & mitti cõ eſſe il ditto ſeme, & piſtalo molto bene, & giungendoui vna mollicha di pane, Et diſtempera queſte coſe cõ brodo di carne o di pollo magro & paſſala per la ſtamegnia, Et ponila a bollir ĩ vna pignatta ſopra la braſcia

longi dal focho uoltando ſpeſſe uolte col cocchiaro, Dapoi mittigli meza libra di zucchuro, & meza libra oncia di zenzeuero, & vn pocho di zafrano cõ acqua roſata, & fatte le meneſtre mittigli ſopra de le ſpetie dolci.

Rauioli in tempo d̄ carne

Er farne dece meneſtre, Togli meza libra di caſo vecchio, & vn pocho daltro caſo graſſo & vna libra di uentreſcha di porcho graſſa, o vero vna Tettha di vitella, & cocila a lesso tanto ch̄ ſia ben diſfatta, Dapoi battila bene & togli de bone herbe ben battute, & pepe, Garofoli, & Zenzeuero, & giongendoui il petto dun cappone peſto ſerebe bono migliori, Et tutte queſte coſe diſtemperale ĩ ſeme, Dapoi fagli la paſta ben ſottile, & liga queſta materia nela paſta como vole eſſere, Et queſti rauioli non ſiano maiori duna meza caſtagna, & ponili accocer̄ in brodo di cappone o di carne bona, facto giallo di zafrano quando bolle, Et laſſali bollir̄ per ſpatio de doi paternoſtri, Dapoi farne meneſtre, & mettili di ſopra caſo gratto & ſpetie dolci meſcolate inſeme, Et ſimili raffioli ſi poſſon fare di petto di faſani & ſtarne & altre uolatile.

Maccaroni Siciliani.

Iglia de la farina belliſſima, & in paſtala cõ biancho douo & cõ acqua roſa, o vero con

MAESTRO MARTINO *Libro de Arte Coquinaria* ROME, ca. 1465 THE KATHERINE GOLDEN BITTING COLLECTION, LIBRARY OF CONGRESS Octavo

acqua comuna, Et uolendone far doi piattelli nō gli porre piu ch̄ vno, ó doi bianchi doua, & fa queſta paſta ben dura, da poi farne paſtoncelli longhi vn palmo & ſottili quanto vna paglucca, Et togli vn filo di ferro longo vn palmo, ó piu, & ſottile quanto vn ſpagho, & ponilo ſopral ditto paſtoncello, & dagli vna uolta con tutto doi le mani ſopra vna tauola da poi caccia for il ferro, & riſtira il maccharone p̄tuſato ī mezo, Et queſti maccharoni ſe deueno ſecchar alſole, & durrando doi ó tre anni, ſpecialmente facendoli de la luna de aguſto, & cocili ī acqua ó in brodo dicarne, & mettegli ī piattegli cō caſo grattugiato ī bona quantita, butturo freſcho & ſpetie dolci, Et queſti tali maccharoni uogliono bollir per ſpatio de doi hor

Vermicelli.

I ſtempera la paſta como e ditto di ſopra, & filala ſottile rompendola a pezoli peccini cō le dita a modo di vermicelli, & poneli a ſecchar alſole, & durarando doi ó tre anni, Et quando li uorrai cocer falli cocer in brodo di carne, ó di bon pollo groſſo per ſpatio duna hora, Et poi fa le meneſtre & mettiui caſo grattugiato & ſpetie, Se nō fuſſe tempo dicarne cocigli con latte de amādole con zuccharo, ó uero ī latte de capra, Et per ch̄ queſto latte nō uole bollir quanto ch̄ richiedono li uermicelli falli bollir prima cō vn pocha dacqua como ſi fa il riſo, Et ſimelemente ſe deueno cocere le laſange le triete ó vero fermētin Et tutte queſte viuande di paſta deueno eſſer gialle di zafrano, Excetto quando ſe coceno ī latte.

Meneſtra dherbette.

O gli le foglia di viete, & vn pocha di borragine & fagli dar un boglio ī acqua chiara bogliente quando le metti dentro, da poi cacciale fore & battile molto bē col coltello, Et togli vn pocho di petroſillo, & di menta cruda, & ſimilemente le batti cole ditte herbe, D apoi macinale bene nel mortale, & mettile ī vna pignatta con brodo graſſo & falle bollir vn pocho, Et ſe ti pare metteui vn pocho di pepe.

Riſo con latte de mandole.

Er farne dece meneſtre Togli vna libra de amandole & mondale bene ch̄ ſiano biāche, Et togli meza libra di ſrſ Riſo, & lauala doi ó tre uolte cō acqua tepida, & ponilo al focho cō acqua chiara & fallo ben cocer, D apoi caccial for & ponilo aſciuccar, D apoi piſta molto bene le ditte amādole bagnandole & ī broſſandole di ſopra ſpeſſo con vn pocha dacqua freſcha Accio ch̄ non facciano olio, & diſtemperale cō acqua freſcha & paſſale per la ſtamegnia & metti a bollire queſto latte in vna pignatta giongendoui meza libra di zuccharo fino

Et como commincia abollir mittiui dentro il Riso & poni la pignatta sopra la brascia longi dal focho uoltando spesso spesso col cocchiaro Accio ch non pigli fume, & fallo bollir per spatio de meza hora, Simulemente poterai cocer lo ditto Riso con lacte di capra ó cõ altro lacte, Et per ch simele menestra piglia uolenteri il fume quando ne pigliasse, Il modo da cacciarlo & questo, Caccia for la menestra de la pignatta, & guarda non toccar il fundo, Et ponila in vnaltra pignatta netta, Dapoi togli vna pezza biancha & doppiala in tre, ó quattro doppie & bagnala dacqua frescha, Dapoi premi for lacqua & mitti la pezza cosi doppia sopra la pignatta de la menestra, & lascia uella star per vn quarto dora, & bagnala vnaltra uolta & rimittila sopra la pignatta se sera necessario, & in questo modo il fume si cacciara fore, Ne trouo meglior remedio per cacciare q̃sto fume, Et simelmente fa al farro.

Mandolata.

Er farne octo menestre Togli vna libra de amandole monde & bianche, & pistale mlto bene bagnandole spesso cõ acqua frescha como e ditto di sopra Accio ch nõ facciano olio & agiongiui vna mollicha di pane biancho Et distempera ogni cosa con acqua frescha, Et passa per la stamegnia & mitti ĩ vna pignatta abollir sopra la brascia

Et lassala bollir.

Et lassala bollir vna octaua dora, Et etiãdio metteui abollir cõ ditte amandole meza libra de zuccharo fino, Et questa amãdolata vole esser vn pocho liquida, Et ponendoui vn pocha dacqua rosata sarrebe megliore.

Lasagne de pelle de cappone.

Ogli la pelle del cappone cotto allesso & taglia la in pezzoli & ponila ĩ brodo di cappone grasso & fallo bollir per spatio di meza hora con vn pocho di zafrano, Dapoi fa le menestre & metteui di sopra vn pocho di caso con spetie.

Brodo de ciceri rosi.

Er farne octo menestre, Togli vna libra & meza di ciceri & lauali cõ acqua calda & poneli ĩ quella pignatta doue gli uorrai cocer & ch siano sciutti & metteui meza õcia di farina cio e, del fior, & metteui pocho olio & bono, & vn pocho di sale, & circha vinti granelli di pepe rotto, & vn pocha di canella pista, & mena molto bene tutte queste cose insieme cõ le mani, Dapoi poniui tre bocali dacqua, & vn pocha di saluia, & rosmarino, & radici di petrosillo, & fagli bollir tanto ch siano cõsumati ala quantitade di octo menestre, Et quando sonno quasi cotti mittiui vn pocho doglio, Et se lo brodo si facesse per amalati non gli por ne olio ne spetie.

Manfrigo in menestre.

Et farne dece meneſtre Togli tre pani & gitta via la croſta colcoltello & grattalo molto bene & ponilo ſopra vna tauola & ponegli intorno vna libra & meza di farina bella, & mitti col ditto pane quattro ó cinque oua, & batti molto bene inſeme colcoltello raſciucando continuamente il pane cõ la ditta farina Et quãdo par. ch̄ ſia menuto como aneſi cõ ſetti poni ogni coſa ſopra laſtamegnia & caccia fore la farina, & il pane ch̄ reſta ponilo aſciucchar̄ Et quando la uorrai cocer̄ cocilo con brodo di carne, o di bon pollo, Et fa ch̄ ſia vn pocho giallo di zafrano, & fallo bollire ad agio per ſpatio de meza hora, & mitti ſopra le meneſtre vn pocho dicaſo & di ſpetie.

Cocer Zucche.

Ondale como vogliono eſſer̄, & poi cocile con brodo di carne, o vero con acqua & metteui vn pocha de cipolla ſecundo la quantita ch̄ tu uorrai far̄ Et quãdo parera cotta cacciala fore, & paſſa ogni coſa per lacocchiara ſtraforata, o vero piſtale molto bene, & metteli acocere in vna pignatta cõ brodo graſſo, & cõ vn pocho dagreſto Et ſiano vn pocho gialle di zafrano, Et quando ſono cotte Toglile dal focho & laſciale vn pocho refredar̄, Dapoi togli di roſſi doua ſecundo laquantita & ſbattili cõ vn pocho dicaſo vecchio & gittagli ĩ le ditte zucche menando continuamente colcocchiaro Accio ch̄ nõ ſi prendano, & fa le meneſtre & metteui ſopra ſpetie dolci.

Zucche con latte damandole.

A cocer̄ le zucche cõ acqua, & poi caccia for̄ lacqua quanto piu poterai, & paſſale ꝑ laſtamegnia, ó per lacocchiara forata, & mittile abollire cõ lo ditto latte & con zucchero, & cõ vn pocho dagreſto ſecũdo il guſto del patrone.

Carabaze a la catalana.

Iglia lecarabazze cioe, le zucche, & nettale molto bene, & mittiui dentro ĩ vna pignatta ch̄ ſia aſciutta cõ bon lardo battuto, & mitti la ditta pignatta ſopra la braſcia remota dal focho & falla bollir̄ menando continuamẽte colcocchiaro, Et uogliono bollir̄ ĩ queſta forma per ſpatio de quattro hor̄. Et poi habi de bon brodo graſſo facto giallo cõ vn pocho di zafrano & mittilo dentro giongendoui del zucchero & dele ſpetie dolci cõ vn pocho dagreſto ſecundo il guſto del tuo ſignor̄, o daltri, Et como dicemo di ſopra nel primo capitulo dele zucche gli poi metter̄ qualch̄ roſſo douo battuto cõ vn pocho di bon caſo vecchio.

Faue freſche con brodo de carne.

Iglia le faue & mondale cõ lacqua calda como ſe farino le amandole, & poi le metti a bollire in bon brodo Et quando ti pareno cotte mette cõ eſſe vn pocho di petroſillo & menta battuta facendogli bollir etiãdio de bona carne ſalata Et queſta meneſtra vole eſſer vn pocho verde ch̄ par piu bella, Et ſimelmente poi far i peſelli, & ogni altre leghume freſcho, Ma notha ch̄ nõ voleno eſſer mõdati collacqua calda como le faui, Ma laſciali pur coſi con quella ſua ſcorza ſottile.

Verzuſo in quadrageſima.

Er farne dece meneſtre, Piglia vna libra & meza damandole mondate ĩ acqua tepida, & piſtale molto bene como e ditto di ſopra mettendogli vn pocha dacqua freſcha per ch̄ nõ facciano olio, Et piglia vna mollicha di pane biancho & mettila a moglio ĩ bono agreſto, Et poi piglia le ſopra ditte amandole, & la mollicha, & del ſucho daranci, & dellacqua roſa & diſtempera ĩſeme tutte queſte coſe, agiungendoui vna oncia de cinamomo, & vna libra di zuccharo fino Et paſſa ogni coſa ĩſeme pe la ſtamegnia facendo queſta cõpoſitione gialla cõ vn pocho di zafrano, Poi la mitterai a bollire ĩ vna pignatta diſcoſta dal focho, Et guarda nõ piglie fumo voltãdola ſpeſſo colcocchiaro, Et vole bollir vna x octaua dora vel circha.

Bianco mangiare in quadrageſima.

Er farne dece meneſtre, Pigliarai vna libra & meza damandole mondate & piſta molto bene como e ditto di ſopra, & habi vna mollicha di pane biancho mollata ĩ brodo biãcho di peſelli, Et nõ hauendo piſelli poi ſopplir cõ altro brodo, facendo bollir ĩ lacqua vn pane bianchiſſimo per ſpatio di meza hora, mettendo a moglio la ditta mollicha in queſto brodo, Poi habi qualch̄ bon peſce di mar, o bon luccio dacqua dolce cotto alleſſo, Et de la polpa loro piu ſoda & piu biãcha ne prendirai meza libra, & piſtala mlto bene con le amandole & mollicha, & con vn pocho di brodo, & del ſucho daranci, & non hauendoni ſopplirai cõ vn pocho dagreſto agiungendoui dellacqua roſata, & meza x libra di zenzeuero mondo, cõ otto oncie di zuccharo, Et queſte coſe tutte ſtẽperate inſeme paſſate per la ſtamegnia le mettirai a cocer in vna pignatta per vna ottaua dora diſcoſta dal focho ch̄ non piglie fumo & di continuo le menarai colcocchiaro.

Piſelli in Quadrageſima.

Oterai ſimelemente far li peſelli cõ latte de amandole in tempo quatrageſimale como ſe ditto di ſopra in queſto capitolo del biãcho magnar.

Herbe con latte damandole.

Abi le hẽbe & falle bollir in prima vn pocho ĩ lacqua, laqual deue bollire quando gli le metti Et poi le caua for, & pomle ſopra vna tauola, ó vn taglieri, & battile menute cõ vn coltello, & nel mortale le macinari molto bene, & poi le farai boller ne lo lacte damãdole mettendoui del Zucchar a ſufficiẽtia.

Herbe ſenza latte.

A bi le herbe, Et prima le fa boller como e duto di ſopra, Et di quello farai meneſtre graſſe, o magre ſecundo il tempo compartendole como ti par & piace.

I glia la ſementa dicanipa, & laſſala ſtar amoglio per vn di & vna nocte buttando via quilli granelli ch̄ ſtanno ſopra lacqua perch̄ ſono triſti, Et poi habi della mandole ben mondate, & piſtalo iſeme cõ la ditta ſemẽta, Et piſta ch̄ ſeranno bene le diſtemperarai con lacqua freſcha & cõ bono brodo di peſelli, mettendoui etiamdio del zucchar fino, & vn pocha dacqua roſa, Et poi farai cocere tutte queſte coſe per ſpatio duna octaua dora uel circha menandola de cõtinuo col cocchiaro.

Cauoli a la Romaneſca ::

O mpi li cauoli torçoti cõ le mani ſecundo luſanza, & mettigli ĩ lacqua quando bolle, Et quando ſeranno circha mezo cotti butta via tutta quella acqua & habi di bon lardo battuto in bona & competente quãtita, & mettilo ne li ditti cauoli coſi ſcuitti uoltandoli ben col cocchiaro, Poi pigliarai

di bono brodo graſſo, & ĩ quello li mettorai al focho a boller ꝑ picchol ſpatio di tempo.

Meneſtra de viuanda gialla.

Er farne dudici meneſtre, pigliarai vna libra damandole ſenza mondarle, & piſte ch̄ ſiano molto bene habi del petto dun cappone, ó altro vcello qual ti piace cotto alleſſo, ó arroſto como tu voi cõ quattro roſci doua piſtandogli bene cõ le ditte amãdole, giungendoui poi meza libra di zucchar del cinamono, zenzeuero, & vn pocho di zafrano Poi cõ brodo di pollo graſſo, ó altro bon brodo & vn pocho de Agreſto diſtemperarai la predicta compoſition paſſandola per la ſtamegna, Et poi la porrai ſulle braſcie aſſai remota dal focho, Accio ch̄ nõ pigli del fume, & menala de cõtinuo col cocchiaro, & laſſala boller ꝑ ſpatio duna hora, Notando ben ch̄ quando ſera meza cotta uel circha metteui dentro doi once di bono ſtrutto, ó de butiro freſcho poi fa le meneſtre, & metteui ſopra de le ſpetie dolci.

Meneſtra de fior de Sambuco.

Er farne dudici meneſtre in tempo quadrageſimale prendirai vna libra & meza di amandole monde & piſtale beñ como e ditto di ſopra, Et prenderai tre once di fiori di Sambucho quando e ſeccho, Et ꝑma tenerailo a mogho ĩ acqua freſcha per ſpatio de vna hora ſtrẽgendo & premẽdo for lacqua, Et de li ditti fiori piſtarane lamita cō la mandole agiongendoui la mollicha dun pañ biancho / & meza libra di zuccharo / cō vn pocho de zenzeuero / Et ſe voi ch ſia giallo vi metterai vn pocho di zafrano / & tutto il paſſarai per la ſtamegna / & mettiralo accocer como e ditto in lalero capitolo precedente / Et poſto al focho vi metterai di ſopra quellaltra mita di fiori ſopra ſcripti coſi integri / Et quando ſia cotta a ſufficientia farai le meneſtre mettendogli di ſopra de bone ſpetie tie dolci.

Et ſe a tempo di carne vorrai far la ditta meneſtra gli metterai tre roſſi doua / & diſtemperarala con brodo di pollo groſſo / o altro bon brodo paſſandola per la ſtamegna / & mettendogli il zuccharo con le altre ſpetie cō i fiori integri como e ditto di ſopra. Ma nota quando ch ſia meza cotta da giongerui doi once de bono ſtrutto / o di butiro freſcho.

Zanzarelli bianchi.

Er farne dece meneſtre Inprimamente pigliarai vna libra damandole monde & piſte como e ditto di ſopre piſtando cō eſſe vn pocho di fior di ſambucho / & diſtemperale cō acqua freſcha paſſandole ꝑ la ſtamegnia / Et quando uederai hauer paſſata la quantita de otto meneſtre mettirai queſta materia coſi liquida accocere ī vn vaſo ſeruandone prima delat

cruda la quantita de vn bicchiero comuno / & prenderai doi molliche di pane biancho ben grattugiato / & prenderai dece albumi / o bianchi doua / Et quel bicchieri de latte ſopradetto cō il pane grattugiato & tutte queſte coſe battrai in ſeme / agiongendoui meza libra di zuccharo quando il latte predetto al principio comminciara abollir gli mettirai di ſopra queſta altra compoſitiō / & nō la mouerai ne mouerai niēte cō il cocchiaro. Poi como la uederai pigliata ī ſeme / farai le meneſtre mettendogli ſopra dele ſpetie dolci.

Bianco mangiar al m° catalano.

Er farne doce meneſtre habi vna libra de amandole ben mondo & ben piſte / le quali diſtemperate cō brodo di pollo groſſo / o altro bon brodo paſſandole per la ſtamegnia le mettirai abollire in vn vaſo ben netto Agiongendoui doi once di farina de Riſo ſtemperata & paſſata cō il latte dellamandole / & laſſarai bollir per ſpatio de vna hora mouēdo & menando ſempre cō il cocchiaro Agiongendoui vna meza libra & vn petto di cappone ben ben trito & piſto / il quale ſia ſtato cotto dal principio nel ditto latte / Et quando tutta queſta cōpoſitione ſera cotta tu ve agiongerai vn pocha dacqua roſata / & facēdo le meneſtre tu mettirai di ſopra dele ſpetie dolci.

Capitulo .3°. ꝑ far ogni ſapore.

Sapor biancho.

IGLIA dellamandole ſecundo laquãtita ch̄ tu voi, ch̄ ſiano ben mōdate, & ben piſte, Et per ch̄ non facciano olio como ho ditto piu volte piſtando vi metti vn pocha daqua freſcha, Et pigliarai vn pocha de mollicha di pane biancho ſtata prima amoglio nellagreſta, & piſtarala cō le ditte amandole Agiungendovi del Zenzevero biancho cioe mondato aſufficientia, Et queſta tal compoſitione diſtemperarala & paſſarala cō bono agreſto, ó vero cō ſucho di pomerãci, ó di limoni facendolo dolce cō il Zuccharo, & bruſcho cō Agreſto, & pomeranci piu & mancho ſecundo il guſto del tuo Signore ó altri, Et tal ſapor ſi vol dar cō ogni alleſſo a tempo di carne, ó di quadrageſima.

Sapor Camellino.

Abi delluuapaſſa & piſtala molto bene, Et habi doi ó tre fette di pane bruſtulate poſte amollo nel vino roſcio piu & mancho ſecundo laquantita ch̄ voi fare, Et piſtarai ī ſeme lepredette coſe, Poi pigliarai vn pocho de vino roſcio, di ſapa, & agreſto, & achi non piaceſſe lagreſto farailo cō laceto facendolo dolce, ó bruſcho ſecūdo ch̄ ti piace, Et paſſarala tutta queſta compoſitione per laſtamegnia Agiongendovi poi de bona canella & aſſai, vn pochi digarofoli & noci moſchate piſte.

Salsa de pavo.

Abi di roſſi douo cotti duri, & figatelli di pollo cotti alleſſo, & amandole bruſchulate ſecundo laquantita ch̄ tu uorrai farne, Et tutte queſte coſe piſta ī ſeme molto bñ con bono aceto, ó Agreſto le diſtemperarai & paſſarai per laſtamegnia Agiongendovi de la Canella, & vn pocho di Zenzeuero, & del Zuccharo, Et nota ch̄ tal ſapor vole eſſẽ vn pocho cotto & facto giallo cō Zafrano.

Sapor de pronga secche.

Ábi le progne & mittile amogho nel vino roſſo, & cauagli fora loſſa, & piſtarale molto bene cō vn poche de amandole nō mondate, & vn pocho di pan roſtito, ó bruſculato ſtato amoglio nel predetto vino doue erano le progne Et tutte queſte coſe piſtarai ī ſeme cō vn pocho dagreſto, & de queſto vino ſopra ditto, & vn pocha di ſapa, ó vero Zuccharo ch̄ ſerrebe molto meglio diſtemperarai & paſſarai per la ſtamegnia mettendovi dentro di bone ſpetie, ſpetialmente de la Cãnella.

Per fare la peperata uederai il capitolo diſopra nel quale ſi tratta, Et ſiguirai quãto li ſe cōtene.

Salsa verde.

Iolia petroſillo & Sarpillo, & vn pocha de bieda, cō qual ch̄ altra bona herbicina, cō vn pocho di pepe, & Zenzeuero, & ſale Et piſta ī ſeme molto bene ogni coſa diſteperando cō bono aceto forte, & paſſarailo per laſtamognua, Et ſe voi ch ſenza dellaglio vi poterai metter a piſtar iſeme cō le ſopra dutte coſe vn pocho di fronde de aglietti, Et queſto ſecundo il guſto a chi piace.

Sapor fior de perſico.

Abi la mandole monde biancho, & ben piſte cō vna mollicha di pān biancho, vn pocho di Zenzeuero & di Cānella, & de vn pocho de agreſto & de vino roſcio, & ſucho de pomi granati, Agiongendoui cō queſte coſe vn poche di ſandali, Poi diſtemperarai & paſſarai queſta compoſition cō il vino roſcio la farai dolce & bruſcha ſecūdo ch ti piace.

Sapor Fior de Gineſtra.

Iglia de le amandole, & Zafrano, & roſci doua, & ch le amandole ſiano monde & piſte como uogliono eſſer, & diſtemperale & paſſale como bono agreſto Agiongēdoui del Zenzeuero piſto.

Sapor de Vua.

Abi de la bona vua negra & rompila molto bene ī vn vaſo Rompendo cō eſſa vn pane, ó mezo ſecundo la quantita ch voi far, & metteui vn pocho di bono agreſto, ó vero aceto, per ch luua non ſia tanto dolce, Et queſte coſe farai bollir al focho per ſpatio di meza hora Agiongendoui de la Cānella, & Zenzeuero, & altre bone ſpetiarie.

Sapor de Moroni.

Abi dellamandole monde & piſte bene con vn pocha di mollicha di pane biancho, Et piglia li ditti moroni, & macina con diligentia ogni coſa inſeme, Et non gli dare colpo ne piſtar, per nō romper qlli granelli piccini ch hanno dentro, poi gli metti de la Cānella, del Zenzeuero, & vn pocho di noce moſcata, Et ogni coſa paſſa per laſtamegnia.

Sapor de ceraſe negre ó uiſcioli.

Et far ſimili ſapori ſeguirai lordine dato & diſcripto di ſopra nel capitolo de fare ſapor de vua, Ma il poterai far differēte di color piu & mancho ſecundo il ſubgetto gli metteraj.

Sapor de crognali roſſo.

Eguirai quello medeſemo modo ch e, dicto qui di ſopra del ſapor dele Ceraſe & delluua.

Moſtarda.

Iglia la ſenepa & mettila amoglio per doi di mutandogli ſpeſſo lacqua per ch ſia piu biancha, & habi delle amandole monde & piſte como vogliono eſſer, Et quando ſeranno ben piſte metterai con eſſe la ditta ſenepa, & di nouo le piſtarai iſeme molto bene, Poi habi di bono agreſto ó vero Aceto piſtandogli etiamdio vna mollicha di pān biancho, poi diſtemperala & paſſala per laſtamegnia Et fallo voi lo dolce ó forte como ti piace.

Moſtarda roſcia ó pauonaza.

I glia laſenepa, & falla piſtar molto bene & piglia delluuapaſſa, & piſtala etiamdio bene quanto piu poi, Et habi vn pocho di pane bruſculato & vn pochi di ſandali, & di lacanella, & cõ vn pocho di agreſto, ó Aceto, & Sapa diſtemperarai queſta compoſition, & paſſarala per laſtamegnia.

Moſtarda da portar in pezi caualcando.

A bi Laſenepa & piſtala como e ditto di ſopra Et habi delluuapaſſa molto ben piſta, Et cõ le ditte coſe mitti de la Canella, vn pochi di garofoli. Poi ne poterai far pallottole tonde amodo di quelle ch ſe tragono cõ larcho, o pezoli quadri di quella grandeza ch ti par & piace, & li metterai per vn pezo ad aſciucchar ſopre vna tauola, & ſciutti tu li poterai portar de loco ad loco doue tu vorrai, Et quando li uorrai vſare li poterai ſtemperar cõ vn pocho dagreſto, ó aceto, ó vino cotto cioe, ſapa.

Sapor celiſte de eſtate.

I glia de limoroni ſaluatiche ch naſcono in le fratte Et vn pochi de amandole ben piſte, cõ vn pocho di Z[illegible]zeuero Et queſte coſe diſtemperarai cõ agreſto & paſſarale per laſtamegnia.

Peperata giallo da peſce.

Abi del pane & taglialo ĩ fette, & falle bruſcolate, & poi piglia del vino roſcio, cõ vn pocho de aceto, & de vin cotto, & mettirale dentro abollir queſte fette di pane, poi le paſſarai per laſtamegnia giongendoui di bone ſpetie dolci & forti, & farala gialla cõ vn pocho di Zafrano.

Agliata bianca.

I glia de le amandole monde molto ben & falle piſtar, & quando ſono mezo piſte metti dentro quella quantita daglio ch ti par, & ĩ ſeme le farai molto bene piſtar buttandogli dentro vn pocha dacqua freſcha per ch non facciano olio. Poi pigliarai vna mollicha di pan biacho & metterala amollo nel brodo magro di carne ó di peſce ſecundo i tempi & queſta agliata poterai ſeruir & acomodar a tutte le ſtagioni graſſe & magre como ti piacera.

Agliata pauonaza.

E quirai lordine del capitolo ſopr ſcripto excepto ch nõ biſogna gli metti brodo ma pigliarai delluua negra & cõ le mani la romperai molto bene ĩ vna pignatta, ó altro vaſo, & faralo bollir per meza hora, poi collerai queſto moſto, col quale diſtemperarai lagliata, & il ſimele ſi po far cõ le ceraſe, Et queſta agliata ſi po dare al tempo di carne, o di peſce como ſi vole.

Agresto uerde.

Igliarai de vna herba agra ch se chiama vsiglie ó agrette, & pistala molto bene seco mettendoui vn pocho di sale, & hauerai vn pocho dagresto uecchio cō il quale la destemperarai passandola per la stamegnia.

Salsa.

Abi de le pampane, & pistale molto bene, & piacendoti vi poterai metter alcuna frōde de aglietto cō vn pocha di mollicha di pan & di sale Et queste cose distemperarai cō Aceto ó Agresto, & passalo per la stamegnia.

Agresto con finocchio

Iglia dellaglio se ti piace, & del fior del finochio del piu dolce & meglior ch tu possi hauer & pistali molto bene īseme mettēdoui de lo Agresto nouo, & cō esso agresto distemperarai questa materia passandole per la stamegnia & fa ch sia vn pocho salato quanto bisogna.

Sapor.

Ogliono esser li roselli vn pocho verdi, & nō troppo fatti ne troppo maturi, & pisti ch li hauerai molto bene gli metterai a pistar cō essi vna spica daglio a chi li piace, & a chi no lassa star, Poi li destemperarai cō vn pocho de Agresto, & passarali per la stamegnia.

A seruar el suco de crognali per lo inuerno.

Olli li crognali ch siano ben maturi, & cō la mano li romperai ī vna pignatta ó altro vaso quanto piu sia possibile, & cō essi ti mettirai bona quantita dagresto nouo & del pepe, & del sale assai, & farali bollir per spatio de doi hor ó piu, & passarali per vna stamegnia ch sia ben larga, riponēdo quello sucho in qualch albarello, ó altro vaso doue lo habi a conseruar, Et nota ch sopre a tutto vole esser ben salato, & sera bono il ditto sucho a dar color ad ogni altro sapor como meglio te gradira

Capitolo. 4º. per far ogni ragion Torte.

Torta bianca.

IGLIA vna libra & meza di bono cascio frescho, & taglialo menuto, & pistalo molto bene, & piglia dodici ó quindici albume ó bianchi douai & macinali molto bene cō questo cascio agiongēdoui meza libra di Zucchar, & meza oncia di Zenzeuero del piu biancho ch possi hauer, similemente meza libra di strutto di porcho bello & biancho ó ī loco di strutto, altretanto botiro bono & fresco, Item de lo latte competentemente quāto basti ch sera assai vn terzo di bocchale. Poi farrai la pasta o vero Crosta ī la padella sottile como vole esser, & mettiraila a cocer dandoli il focho abellagio di sotto & di sopra, & farai ch sia di sopra vn pocho colorita per el caldo del focho, & quando ti pare cotta, cacciala fore de la padella, & di sopra vi metterai del Zucchar fino & di bona acqua rosata.

Torta bologneſe.

Igliarai altretanto caſcio como /e/ detto nel capitolo di ſopra de la torta biancha / & grattalo / Et nota / ch quanto /e/ piu groſſo il caſcio tanto /e/ meglio / poi habi de le vietole / petroſillo / & maiorana / & nettate & lauate ch lauarai battilo molto bene cō vn coltello / & mettirali ī ſeme cō queſto Caſcio / menandole & meſcolandole cō le mani tanto ch ſiano bene ī corporate / agiongendoui quattro oua / & del pepe quanto baſti / & vn pocho di Zafrano / Item di bono ſtrutto ó vero butiro freſcho / meſcolando & ī corporado tutte queſte coſe molto bene ī ſeme como ho ditto / Et queſto pieno mettirai ī vna padella cō vna croſta di ſotto & vna di ſopra daendoli il focho temperatamente / & quando ti par ch ſia meza cotta perch para piu bella cō vno roſcio douo battuto cō vn pocho di Zafrano la farai gialla / Et acconoſcerai quando ella e cotta ponerai mente quando la croſta di ſopra ſi leuara & alzara ī ſuſo ch allora ſtara bene & poterala leuare dal focho.

Herbolata de maio

Iglia altretanto caſcio freſcho como /e/ ditto di ſopra & piſtalo molto bene / & habi quīdici ó ſidici bianchi doua cō vn quarto uel circha di bon latte / & piglarai dele vietole ī bona quantita / cio /e/ per la maiore parte / & de la maiorana pocha / ſaluia aſſai / menta pocha / petroſillo aſſai / Et tutte queſte herbe piſtarai ī ſeme molto bene / premendoni fora il ſucho / & paſſandolo per la ſtamegna / Il qual ſucho mettirai inſeme cō le coſe ſopraditte mettēdo cō eſſe meza libra di bono ſtrutto / ó vero di butiro freſcho / & prendirai poche foglie di petroſillo / & pochiſſime foglie de maiorana / & cō vn coltello le tagliarai & batterai piu menute ch ſia poſſibile / & macinarale molto bene nel mortale incorporandole cō le ſopra ditte coſe / agiongēdoui meza oncia di Zenzeuero biancho / & otto oncie di Zucchero / Et fa ch tutta queſta compoſitione ſia ben meſcolata in vno vaſo / il quale metterai ſopra le braſcie lontano da la fiama del focho / menādo continuamēte col cocchiaro / ó altro iſtrumento atto a queſto tanto / ch ti para ch ſi comenci a pigliar a modo dun brodetto / Et facto queſto hauerai apparecchiata in la padella vna paſta ſottile / & mettirali dentro queſte coſe ſopraditte / cio /e/ queſto pieno daendoli il focho temperatamēte ad aſcio di ſotto & di ſopra / Et quando ti par ch ſia preſa a baſtanſa cauala fore / & metteli di ſopra del Zucchero fino & della acqua roſata / Et ſimile torta ó Herbolata ch uogliano dir / quanto e piu verde / tanto é miglior / & mostª piu bella.

Abi le zucche & mondale molto bene / & grattale como gratti il cascio / & farale vn pocho bollir ī vn bono brodo ó vero ī bon latte / Et pigliarai tanta quantita di cascio frescho quanto / e ditto ī li sopra ditti capitoli giongendoui con esso & mistolandoui vn pocho di cascio uecchio ch̄ sia bono / Et pigliarai vna libra di bona uentresca di porco o vero vna tetta di uitella cotta mlto bene allessa / & battuta assai col coltello Et volendo poterai ī loco de queste doi cose sopra ditte se piu ti piace usar il butiro / o vero il strutto / giongendoui meza libra di zucchαro vn pocho di Zenzeuero / & di Cannella / con vn bicchieri di latte / & sei oua / Et como ti par ch̄ le preditte zucche siano cotte tirale fora dellacqua / & passale per la stamegna / & farai gialla questa cōpositione col safarame / poi la metterai in vna padella solo cō vna pasta sottile di sotto / & non di sopra / & darali il focho temperatamente di sotto & di sopª et quando ti pare meza cotta gli gittarai di sopª in loco de la crosta de le lasagne ben minute Et quando sera cotta abastanza vi metterai suso di bono Zucchαro & acqua rosata

Per far torta di rape.

I milemente secondo i tempi & le stagioni poterai fare torte di rape / & etiamdio di pera cotte prima stagionate molto bn̄ sotto la bragia / & etiamdio co le poma ī cotogne poterai far tagliandole prima in quarti ó ī pezi mondandole & nettādole bene / & dentro le farai allessar in bono brodo / Et se piu ti piacesse le poterai etiādio cocer sotto la brascia / ch̄ forse serano ī meglio passandole sempre per la stamegna / & giongendoui le altre cose sopra ditte como se ditto cō la Zuccha.

Er far vn migliaccio per quattro ó cinque persone pistarai molto bene vna libra di cascio del piu fresco ch̄ possi hauer tanto ch̄ ti para esser ritornato ī latte / & hauerai tre ó quattro once di fior di farina & otto / ó dece bianchi doua / & meza libra di Zucchαro / mescolādo tutte queste cose & ī corporandole bene īsemo Et se nō hauessi fior de farina / habi vna mollecha di pan biancho / & grattugiato ben menuta mettendola in loco de la farina / Et hauerai la padella sēza pasta ó crosta / & sullo fondo dentro vi metterai di bono strutto facendone vn solo ch̄ sia alto vn dito uel circha / & metterai la ditta padella sulle brascie tanto chel strutto sia ben caldo / & dentro vi butterai questa tal compoſitione daendoli il focho temperato ſotto & ſopra como e ditto allaltre torte / Et quando ſera cotta cauala fore / & di ſopra ui metti di bono Zucchero & acqua roſata.

Abi i fiori ſgranandoli & leuandoli pulitamente da quelli ſoi ramicelli / & cō eſſi ī corporarai molto bene tutta la materia ch̄ e ſcripta ī nel capitolo di far la torta biancha / Ma nota ch̄ queſta tal compoſitione poſta cō li fiori uole eſſer piu ſtretta o piu ſpeſſa / Et queſto per ch̄ li fiori ſi uengano bene acompartire / & ch̄ ne ſia tanto di ſotto quanto in mezo / & di ſopra & per tutto equalmente.

Ogli qui caprioli ch̄ fa la vite & darali vn bollo battendoli & piſtandoli molto ben col coltello ſimilemente ſi fa cō le roſe roſcie / & hauerai de bon Caſcio freſcho / & vna tetta de vitella bene alleſſata battendo ī ſeme ogni coſa bene / Et ſe piu ti piace / ī loco di la tetta poterai vſar lo ſtrutto o vero il butiro mettendoui del Zenzeuero / & de la Cannella / & del Zucharo abaſtanſa / Et mettrai queſta tale compoſitione ī la Padella ponendoli vna Croſta di ſotto & vna di ſopra / Et quādo ie / preſſo ch̄ cotta forarai o buſciarai la Croſta di ſopre ī moltiſſimi lochi quaſi

per tutto / Et fornita chella ſera di cocer gli mettrai di ſopra del Zuccharo / & de acqua roſata ī bona quantita tāto ch̄ baſti.

Aua il Riſo & nettalo molto ben / & fallo cocer ī latte o ī bono brodo graſſo tanto ch̄ ſia ben cotto / & poi il cauarai fora ſopra ad vn tagliero & laſſaralo aſciucchar & pigliarai vn pocho di bono caſcio freſco piſtato molto bene giungendoui dece biāchi doua / del Zuccharo / & dellacqua roſata / Et anchora piacendoti vi poterai metter vn pocho di latte quanto tene vn picholo bicchieri / Et meſcolato bene ogni coſa ī ſeme la metterai bene a cocere ī la padella obſeruandoli quello ordine & modo ch̄ e ditto di ſopra dela torta biāca / Et nota ch̄ queſta richiede & vole minor quantita di caſcio ch̄ laltre torte ſopra ſcripte.

Etta molto bene il farre & fallo cocere in bono brodo graſſo / & caualo for ad aſciucchar como ſe ditto del Riſo / Et pigliarai vna libra di caſcio freſcho / & meza libra di bon caſcio uecchio / facēdo piſtar luno / & laltro grattar como ſaccoſtuma di far / Et hauerai vna vētreſcha di porcho / o vna tetta di vitella tanto cotta ch̄ quaſi ſia disfatta / & ben battuta cō il coltello / giongendoli de bon ſpetie, & del Zuccharo ſi ti piace, & quindici oua cō vn pocho di Zafrano, Et meſcolate bene tutte queſte coſe ī ſeme ſolo cō la croſta diſotto le metterai a cocer̄ ī la padella, Et quando ti par̄ ch̄ ſia preſſo ch̄ cotta habi de le laſangne ben ſecche & mettele di ſopra & ſpeſſe, & laſciarai cocer̄ vn pocho piu, & fornita ch̄ ſia de cocer̄ gli metterai di ſopra del Zuccharo & acqua roſata.

Torta d̄ carne de uitello, o captto, o capone giouine.

Renderai di qual ſi voglia, o ti piace de q̄ſte carne nominate qui ſopra ſcripte facēdola prima leſſar̄, & ch̄ habia del magro & del graſſo, & cauatone fora ogni neruo labtiraj ben col coltello, poi la piſtarai vn pocho nel mortale, & pigliarai del caſcio freſcho, & vn pocho di bon caſcio vecchio, Itē vn pocho di petroſillo & maiorana battēdo luno & laltro ben menuto & dece o quindici oua cō vna veneteſcha di porco o vna tetta di vitella bene alleſſata & molto ben battuta giungendoui vn pocho di pepe, di Zenzeuero di Cannella, di Zafrano, & farala cocer̄ ī quello modo ch̄ ſe coce la torta biancha.

Araj cocer̄ le caſtagne alleſſo & vn pocho piſtate le paſſarai per la ſtamegna cō vn pocho di bon lacte, giungendoli tutte laltre ſpitiarie & coſe ch̄ ītrano nel pieno &

compoſitione de la torta del farro ſopra ſcripta & farala gialla cō lo Zafrano.

Torta comune.

Abi di bon caſo cō octo oua & cō bon graſſo di porcho o di vitello, o vero del butiro, dellu uapaſſa integra, del Zenzeuero, de la Canella, & vn pocho di pan gratato ī cō vn pocho di brodo graſſo ch̄ ſia giallo de Zafrano, & cociarē la farai como diſopra e ditto de la torta biancha.

Abi lo meglio piſto lauato molto bene, ch̄ ſia biancho & netto, & fallo cocer̄ ī bono latte di capra, o di vaccha, & fa ch̄ coca ſtretto, & ch̄ ſia ben cotto, & piglia vn pocho di fior di farina & doi bianchi doua, & diſtemperali īſeme cō la ditta farina, & a chi nō piaceſſe loua po diſtemperar̄ cō latte la farina, Et diſtemperata la mettirai nel ditto miglio menandolo molto ben col cocchiaro, & ancora la laſſarai bollir̄ vn pochetto A giongendoui di bon Zuccharo menandolo di nouo & meſcolandolo molto bene Poi cauarai queſta tale compoſitione ſop̄ vn gran tagliero diſtendendola & allargandola al modo ch̄ farreſti il pieno duna torta & laſſaraila ī fredar̄, Et quando lauorrai tagliar̄ in tauola farande fette grandi o picciole como ti piace, & frigirale in la padella cō bono ſtrutto volgendole alcuna volta, & cocerale tanto ch ſiano vn pocho colorite di ſotto & di ſopra, Et cauandole apezo apezo le metterai ne lo piattello buttandoli di ſopra del Zuccharo & dellacqua roſata, Similemente poi far ĩ tempo quadrageſimale, mettendo lo lacte de amandole ĩ loco dellaltro lacte ſopra ditto Et frigendolo in bono olio, Jte il riſo poterai aconciar ĩ queſti doi modi ſopra diti.

Abi le Ceraſe de le piu negre ch tu troui, & cauatene fora le oſſa macinarale molto bene nel mortale, & habi de le roſe roſcie battute molto bene col coltello, cõ vn pocho di caſcio freſco, & vn pocho di bon caſcio vecchio, Agiongendoli dele ſpetie, cio e, Canella Zenzeuero, & pocho pepe, & del Zuccharo, & meſcolarai molto bene tutte queſte coſe Agiongendoui etiam tre o quattro oua ſecundo la quantita ch vorrai fare & cõ croſta di ſotto la metterai a cocer a bello agio ĩ la padella, Et quando ſia cotta gli metterai di ſopra del Zuccharo, & dellacqua Roſata.

Abi ligamari & falli alleſſar, & deſſi cauerai tutto quello ch e bono, & piſtaralo mlto bene nel mortale, & farai di bon lacte de amandole bene ſtretto, paſſando le dcte amandole o lacte per la ſtamegna, cõ vn dacqua Roſata, & non auendone, ĩ loco di quella ſera bono il brodo di peſelli, o de cici bianchi franti, & cõ queſte coſe piſtarai molto bene vn pocha de vua paſſa, & quattro o cinque fichi, Agiognendoui anchora vnaltra pocha de vua paſſa ſana, vn pocho di petroſello, & Maiorana, & vieta fritte ĩ prima vn pocho ĩ bono oglio, & battute ben menute col coltello Agiogendoui del Zenzeuero, & de la Canella, & Zuccharo, Et queſto tal pieno o vero compoſitione vole eſſer ben piſto nel mortale, Et per far ch ſi prenda como laltre torte gli mettirai dentro vn pocha di poluer di amitto incorporandola molto bene con queſte altre coſe, o vero vn pocho pocho di oua de luccio piſte & paſſate per la ſtamegna ch ſtrengano mlto & fanno prender meglio, & farali le ſoe croſte di ſotto & di ſopra como allaltre torte, Et quando, e, cotta mettegli ſopra del Zuccharo, & dellacqua roſata.

Corticarai languilla, & tagliarraila ĩ pezoli larghi doi dita facendola vn pocho leſſar, ch no ſia troppo cotta, Et farai dellatte di amandole bello & biancho, paſſando le ditte amandole cõ bono agreſto & cõ acqua roſata per la ſtamegna, & chel ditto lacte ſia ben ſpesso cio e, ſtritto, Et piſtarai vn pocha de vua paſſa molto bene cõ tre o quattro fiche ſecche, Poi prenderai deli ſpinaci rompendoli menuti cõ le mani per trauerſo, &

frigerale vn pocho nel loglio A giogendoui vn pocho di petroſillo tagliato menuto/ Item vna oncia di vuapaſſa integra/ & vna oncia di pignoli mondi & netti & del Zenzeuero/ & de la Canella/ & del pepe/ & del Zafrano diſcretamente ſecundo la quantita ch̄ voli far/ Et tutta queſta cõpoſitione meſcolãdo cõ le mani incorporarai molto bene ĩſeme & metterai la croſta di ſotto ĩ la padella/ Et dentro li concirai queſto tal pieno & compoſitione facendone prima vn ſolo ſopra la ditta croſta/ & poi vnaltro ſolo de anguilla coſi di grado ĩ grado/ piacendoti poterai far tanto ch̄ ſia fornita queſta compoſitiõe/ & di ſopre gli metterai laltra croſta facẽdo la cocere molto adagio dandoli il focho temperatamente di ſotto & di ſopra/ Et quando ſera meza cotta pigliarai vn pocha de Agreſta/ & dacqua roſata cõ del Zuccharo & fe de molti buchi ĩ la croſta di ſopra/ per ch̄ queſte coſe poſſino penetrar/ Li metterai di ſopra laſciandola anchora tanto al focho/ ch̄ ſia molto ben cotta.

Torta de dattali, damandole, et alt̃ choſe.

Iglia vna libra de amandole monde/ & piſtale molto bene/ & cõ bono brodo di graſſo di peſce/ & vn pocha di acqua roſata la paſſarai per la ſtamegna ch̄ ſia ben ſtretta/ & hauerai meza libra di dattoli boni & netti/ cõ vna pocha de vua paſſa/ & quattro ó cinque fiche ſecche le piſtarai molto beñ

Item doi once de Riſo ben cotto/ & tutte queſte coſe macinarai ĩſeme molto bene nel mortale/ & pigliarai vn pocho deſpinaci di petroſillo & maiorana/ & frigerali in bono olio battendole col coltello/ & mettendo cõ le ditte herbe qualch̄ figatello/ ó graſſo dun bono peſce ſerrebe bono battendolo ĩſeme cõ eſſe/ Poi habi vna oncia & meza di pignoli integri mondi & netti/ & quelli ſeruarai per ficcarli di ſopra quando hauerai diſteſo il pieno di la torta/ & pigliarai ancora vna oncia de vua paſſa ĩtegra & meza libra di Zuccaro de la Canella del Zenzeuero/ & vn pocho di Zafrano. & tutte queſte coſe meſcolando le incorporarai mlto bene ĩſeme/ Et per far chella prenda hauerai meza oncia di poluere ó farina damito/ o võ vn pocho doua di luccio coma e ditto di ſopra incorporandole ĩſeme col dc̃o pieno/ & mettirali vna croſta di ſotto/ & di ſopra gli mettirai de le laſagne al modo ch̄ ſe moſtra ĩ altri capitoli ſopra ſcripti/ & laſciala cocer ad aſcio & quando ti parera ch̄ ſia cotta metteli di ſopra del Zuccharo cõ vn pocha dacqua roſata/ Et nota ch̄ queſta torta vole eſſere baſſa.

Torta de Riſo bianco.

Abi vna libra damandole monde & ben

piste & habi vn pocha dacqua rosata, & vn pocho di brodo di Riso quando, e presso ch cotto & cō questo distemperarai le ditte amandole, & passarale per la stamegna, & pigliarai del riso octo oncie, & cotto ch sia il macinarai molto bene cō lamandole agiognendoui doi once de lieuito biancho, & vna quarta di farina damitto, overo vn pocho doua di luccio passato per la stamegna como e ditto di sopra & vna meza di Zuccharo, Item vna meza oncia de pignoli mondati & rotti vn pocho nel mortale, ma nō pisti, Et tutte queste cose le mescolarai ī seme le metterai accocer cō vna crosta di sotto, Et quādo sera meza cotta gli metterai di sop de le lasagne secche ben sottili, Et fornita di cocer gli metterai sopra del Zuccharo, & dellacqua rosata, Et nota ch questa torta non vole essere troppo cotta.

Arai cocer vna libra de cici rosci, pistali molto bene, & col suo brodo, & cō vn pocha dacqua rosata, gli passarai per vna stamegna bene stretta, & habi vna libra de amandole ben mondate, & biāche piste molto bene per ch nō se uogliono passar per la stamegna, & cō esse si vol pistar doi once di vua passa, & tre ó quattro fiche secche, Item vn oncia & meza di pignoli rotti vmpocho & non pisti giognendoli del Zucchar. del lacqua rosata de la cannella, & del Zenzeuero, mescolando bene tutte queste cose ī seme, Et per farla prender lincōporarai de la farina damitto ó delloua del luccio como e ditto di sopra & mettirala accocer cō vna crosta di sotto, & quando ti par presso ch cotta glimettirai suso del Zuccharo & dellacqua rosata, & darali ~~f~~anchora di sopra vna bona calda di foco, Et nota ch questa torta vole esser bassa.

Torta di pesce feratelli, et latte di pesce.

Alessar il pesce cō questi ī teriori. & habi vna libra di pesetti cotti allesso & pistati molto bene & passarali per la stamegna & similemente pista il pesce, li ficatelli il latte cauandone ben fora tutte le spine, & hauendo oua di trutta, ó di tenca seranno bone amettere & pistar con queste altre cose, Poi habi del petrosillo & de la maiorana, & battuta menuta la metterai a pistar ī seme nel mortale, agiogendoui del Zuccharo del Zenzeuero, & Canella quanto bisogna, abastanza, & cō vn pocha dacqua rosata mescolarai & ī corporarai bene tutte queste cose ī seme, & farai cocer questa torta ad ascio & ch sia ben cotta, obseruando lordine piu volte ditto in questi altri capitoli precedenti.

Et nota ch tutte le torte ſopraſcripte poterai far di varij & diverſi colori in vna medeſema padella ſecundo li tempi, & anco de diverſi pieni, & diverſa materia, Adattando alcune+ aſtelluze ſottiliſſime le quali metterai per divider ameta & atezi ó aquarti como piu ti gradara.

Torta in brodo.

Arai vna paſta groſſa como ſe uſa neli paſtelli di quella grandeza ch ti par & habi di pollaſtri & pipioni vn pocho alleſſati & ſmembrati i quarti facēdo dogni quattro doi ó tre pezi, & habi dellamandole bē piſte, & alcuno roſcio douoi del Zafrano, & di bon brodo graſſo cō vn pocho dagreſto, & facendo prima aſciuccar la ditta paſta amodo di quella di paſtelli, & per fare ch le ſponde ſtagano dritte empierala molto bene, di farina, mettendogli ſopra il ſuo coperchio di paſta, & laſciarai cocer tanto ch ti parra ch ſtia dritta, Poi taglia via il coperchio, & tirani fora la farina & metterali dentro li ſopra ditti pezoli de la carne conciandoli ad ordine como ſi ſa vn paſtello, & di ſopra gli gittarai la compoſitione del brodo, & dellaltre coſe ſopra ſcripte & fa ch ſenta bene del Zinzeuero & poco di pepe, Et queſta torta faraila cocer nel forno, ó vero nela padella como ſe fanno laltre torte.

Marzapane.

Onda lamandole molto bene, & piſtale quanto piu ſia poſſibile per ch nō ſanno apaſſare per laſtamegna, Et nota per far le ditte amandole piu bianche piu guſtoſe, & piu dolci ala bocca ſe uogliono tener amollo nellacqua freſcha per vn di & vna notte, ó tanto piu ch da ſe ſteſſe premendole cō le ditte ſi mondino, Et piſtandole le bagnarai cō vn pocha dacqua roſata, per ch non facciano olio, Et ſe vol far bona la ditta torta, metteragli apeſo equale tanto Zuccaro ſiano quanto amādole cio e, vna libra delluno & vna dellaltro ó piu ó mancho como ti piace, & metterali anchora vna oncia ó doi dacqua roſata bona, & tutte queſte coſe incorporarai & molto bene inſieme, Poi pigliarai di cialdoni, ó neuole fatte col Zuccaro, & bagnate prima cō lacqua roſata diſtemperarale ſopra el fondo de la padella, & dentro gli mettirai queſta compoſitione ó pieno ſopra ditto, Et diſteſo & ſpianato ch lauerai vnaltra volta ſi vole bagnar vn pochetto cō lacqua Roſata, ſopra giognendoli ancora di ſopra di bono Zucchàro ſpoluerizato, Et ſpianato bene per tutto cō il Cucchiaro la farai cocer nel forno, ó uero al focho como per laltre torte molto ad aſcio hauendo bona auertentia adargli il focho temperato

& di reuederla spesso perch nõ sabrusciasse, Ricordandoti ch simele torta di marzapan piu tosto vole esser vn pocho bassetta & sottile, ch troppo alta & spessa.

Per far calisoni.

Rendirai simil pieno ó compositione, quale e la ~~pr~~ sopradicta del marzapane, & apparichiarai la sua pasta laquale impastarai cõ zucchearo, & acqua rosata, & distendi la ditta pasta amodo ch si vuolesse far rauioli, gli mettirai di questo pieno facendoli grandi, ó mezani, ó piccioli como ti par, Et hauendo qualch forma de ligno ben lauorata cõ qualch gentileza i formandoli & premendoli di sopra parriranno piu belli a veder, Poi li farai cocer i la padella como il marzapane hauendo bona deligentia ch nõ sardino.

Per far ofelle.

Rendirai di bon caso parmesotano ch nõ sia troppo vecchio, & vn pocho daltro cascio fresco & falli grattar agiognendoli di bianchi doua, delluuapassa i tegra de la canella, del zenzeuero, & vn pocho di zafrano, Et tucte queste cose mescolarai & i corporarai molto bene i seme, & fa ch questo pieno sia vn pocho strecto, Poi habi vna pasta sottile como quella da far lasagne, & lipa le ditte offelle in questa pasta, facendone, grande, mezane ó picchole como ti piace, daendoli

di sopra color giallo di zafrano, ó de qualuncha altro color ch ti piacesse & farale cocer al forno, & guarda ch non sia troppo caldo perch etiam dio non vogliono esser troppo cotte.

Abi languilla scorticata & netta, & volendo altro pesce simelmente concio & netto, & tagliarane pezoli larghi doi dota habi anchora di bon grasso & lacte di pesce, & tagliato menuto lo mettirai con li sopra dicti pezoli, Item prenderai vn pocha di menta & di petrosillo tagliati ben menuti, Item vna oncia de vuapassa, de la canella, zenzeuero del pepe, & di garofani pesti, Et tutte queste cose molto bene mescolarai & i corporarai in seme, Poi habi la pasta sua ben fatta & stascionata, & dentro mettirai questa tale compositione, Agiognendoli sopra vn pocho di bono oglio il metterai a cocer, & quando e presso ch cotta habi doe once da mandole nette & ben piste distemperate con agresto & passate per la stamegna, & mettendolo dentro vi sopra giognerai nel sopra detto pastello mettendogli ancora vn pocho de zafrano, & anchara di nouo lassarai bollir & cocer vn pocho piu tutte queste cose i seme tanto ch sia cotto molto bene, ch cosi vole esser

Et nota ch in tempo da magnare oua poterai mettere & diſtemperar con lagreſto ĩſeme cõ laltre coſe ſopradette doi roſci doua ch gli dirãdo molto bono & nõ ſera niente piggiore.

Paſtelli ſecchi facti con peſce ſano.

I glia lo peſce netto & concio, Et findilo dogni lato preſſo ala ſchina vn pocho, & con ſale & bone ſpetie meſcolate ĩſeme ſalerai molto bene tutto queſto peſce dentro & di fora. Poi haverai vna paſta vn pocho groſſa & dentro gliconciarai & ligarai il ditto peſce, & cocilo nel forno bene ad aſcio ch ſia ben cotto.

Paſtelli de poma cotogne.

P parecchiarai la paſta como e ditto deli altri paſtelli, & habi dele poma cotogne monde & nette politamente, & cauarane fora quelle anime, & tutto quello duro ch anno le poma nel mezo facendo ad ogni vno vn buco grande & largo competentemente, & dentro da ditti buſci impirai cõ bona medolla di boue ó di vitella cõ de Zuccharo & canella aſſai, & le ditte poma ordinatamente conciarai nel paſtello ſopragiognendo uj ancora de la ditta medolla dentro & fora ſbroferai ĩſeme cõ Zuccharo & Canella, & aſſai ĩ ſalarai da ogni

parte queſto tal paſtello & poſtali di ſopra vna paſta, o vero coperchio il farai cocer ſecundo lordine & modo dellaltri ſopra ſcripti.

Gioncata damandole in qͣdrageſima.

A bi lamandole nette & bianche & piſtale bene cõ vn pocha dacqua roſata perch nõ faccino olio, Poi vi giognirai doi once di Zuccharo & doi once de acqua Roſata, & vn quarto di boccale di bon brado di peſce ch ſolamente vole eſſer fatto ó di luccio, o di tencha ch dogni altro peſce, ó marino ó dacqua dolce nõ e ſi bono, Et guardira bene di nõ far el ditto brado molto ſalato, ma fa ch habia bona ſuſtantia & chel peſce ſia freſchiſſimo, Et tutte queſte coſe ſopradette diſtemperarai molto bene inſeme & mettirale ĩ la ſtamegna paſſanno & ſtringendo tanto queſta tale compoſitione, ch ĩ eſſa ſtamegna nõ rimanga niente de la ſubſtantia de le amandole, Et queſta concata laſciarai ſtar per vna notte ĩ vn piattello ó altro vaſo, & la matina latrouarai quagliata & preſa ad modo duna concata di ver latte, & piacendoti la poterai ligar cõ frondi ó cõ herbe como ſi conciano laltre concate, ó vero laſciarala ĩ piattelli mettendoli di ſopra ad ogni modo del Zuccharo o dellaneſi confetti.

Ricotta contrafatta in quadrageſima.

Iglia vna libra de amandole nette & piſte molto bē como e ditto nel capitolo precedente, & habi quattro once di Zuccharo, vna oncia daqua roſata, & vn mezo bicchero di brodo di peſce de laq̄lleta notata nel ſopra ditto capitolo, & diſtemperate tutte queſte coſe īſieme le paſſarai per laſtamegna ben ſtretta. Et queſta tal compoſitiō mettirai ī vna forma riponendola ī loco freſcho la ſera per lamatina. Poi riuolcando le ditte forme ī piattelli ó taglieri mandarai ī tauola queſta ricotta nō diſmeticando il Zuccharo ó lamiſi ch̄ nō guaſtaranno tal viuanda.

Butiro contrafatto in quadrageſima

Rendi ſimelmente como ſe ditto di ſopra vna libra damandole nette & piſte molto bē & cō mezo bicchero de acqua Roſata le paſſarai p̄ laſtamegna ch̄ ſiano bene ſtrette, & per far ch̄ ſi ſtringano ben forte gli agiognerai vn pocha di farina damito, ó vero ch̄ ſera meglio vn mezo bicchero di brodo di luccio cō quattro ance di Zucchzro & Zafrane pocho p̄ farlo giallo paſſando ogni coſa como ho ditto quanto piu ſtretto potrai. Poi gli darrai la forma admodo dū pani di butiro il mettirai aprender laſera per lamatina ī loco freſchiſſimo.

Suppa de latte de ſeme de canape.

Arai bollir vn pocho laſemenza de lacanipa tanto ch̄ ſincominci ad aprir la cortecce & piſtala molto bene nel mortalo mettendo con eſſa vn poche de amandole mondo & diſtemperandole cō acqua freſcha le paſſarai per laſtamegna, Poi le mettirai abollir vn pocho agiognendoli vn pocho di ſale & di Zucchara abaſtanza Item vn poco di pepe ſi al guſto ti piace, & vnaltra uolta lo laſſarai bollir per ſpatio quanto direſti vn miſerer, & hauerai del pane tagliato ī fette bruſculate vn poco, & per ordine aſolo concerai ī piattello ó ſcudella le ditte fette di pane buttandoui ſuſo de quello latte de la ditta ſemenza di grado ingrado ſecundo ch̄ andarai conciando il pane, & finalemente vota fora tutto il ditto latte regendo il pane ch̄ nō ſi ſconci, Et vnaltra uolta lo remettirai de ſopra, & queſto farai dos ó treuolte, Poi gli mettirai di ſopra per tutto de bone ſpetie dolci & mandala ad tauola.

Diriola.

Onciarai lapaſta ī forma dum paſtello, & vn piela ben di farina ch̄ ſtia deritta cocendola ī lapadella tanto ch̄ ſia vn poco ſecca Et facto queſto caua for la ditta farina, & prendirai alcuni roſci doua, de lo latte, del Zuccaro, & de lacanella

Et facta di queste cose vna compositione la mettirai in la dicta pasta facendola cocer al modo de una torta, mouendola tutta volta & volgendola spesso col cocchiaro, Et como tu uidi ch incomincia apigliarse sopra giogneli vn poca dacqua Rosata, & volta bene collu cocchiaro, Et quando sera fornita di prender sera cotta, Et nota ch ñe uole cocer troppo, & vole tremare como vna ionchata.

Per farne una in quadragesima.

Abi de lo latte de le amandole cõ del Zuccharo, & dellaqua Rosata, & de la Cannella. Et per far ch si prenda gli mettirai vn pocha di farina da mitto, obseruando ne lalltre cose lordine del capitolo sopra ditto.

Caso in patellette.

Iglia del caso grasso, & ch non sia troppo vecchio ne troppo salato, & tagliarai ĩ fettolini o bocchoni quadri, o como ti piace, & habi dele padellette fatte a tale mistero en sol fondo metterai vn pocho di butiro, ouero di strutto fresco ponendole a scaldar sopra le brascie, & dentro gli mettirai li ditti pezzoli di caso, & como ti piace ch sia facto tenero gli darai vna volta, & mettendogli sopra del Zucchorro & de la Cannella & mandaralo subito ĩ tauola ch si uol magnar dopo pasto & caldo caldo, Item poterai cociar in altro modo lo ditto caso brustolado prima arrostendo al foco de le fette de lo pane

tanto ch

62

tanto ch da ogni lato sincomincino a rostir mettendo le ditte fette per ordine in vna padella da torte, & sopra a quelle ponerai altramente fette di caso vn pocho piu sottili ch quelle de lo pane, & sopra la padella mettirai lo suo coperchio facto caldo tanto chel ditto caso sincominci a struger, o a squagliar, Et facto questo gli buttarai di sopra del Zucharo con vn poca di cannella, & ~~Zucharo~~ Zenzeuero.

Rape armate.

A cocer le rape sotto la brascia, o uer allessarle integre & sane & tagliale ĩ fette grosse quanto vna costa di coltello, & hauerai di bon cascio grasso tagliato ĩ fette larghe quanto quelle de le rape, ma piu sottile, & habi del Zuccharo, del pepe & de le spetie dolci mescolate ĩ seme, & conciarai ĩ vna padella da torte per ordine sul fondo di quella fette di caso a modo ch faresti vna crosta di sotto & di sopra gli mettirai vn solar di rape buttandoli di sopra de le spetie sopra scripte & di bon butiro fresco abundantemente, & cosi di grado in grado andarai accõciando le rape il cascio tanto ch la padella sia piena facendole cocer per vn quarto dora o piu al modo duna torta Et questa imbandascione si uole dar dereto allaltro.

Suppa dorata.

Abi dele fette di pan bianco mondato ch non habia corteccia & fa le ditte fette siano quadre vn pocho brusculate tanto ch da ogni parte siano colorite dal foco, Poi habi delloue battute insieme col Zuccaro assai & vn poca dacqua Rosata & mettirali a mollare dentro le ditte fette di pane, & cauatile fora dextramente le mettirai a frigere vn pochetto ī vna padella cō vn poco di butiro ó de strutto uoltandole molto spesso ch non si ardino, Poi le conciarai ī vn piattello, & di sopra gli mettirai vn pocha dacqua & Rosata fatta gialla cō vn pocho Zafrano, & del Zuccaro habundantemente.

Capitolo quinto p far ogni frictella.

Frictelle de fior de sambuco.

ABIDEBONO caso fresco, & vn poco di bon caso uecchio & fa ch siano molto bene pesti & cō essi metti vn poco di fior di farina & di bianchi doua secundo la quantita ch vole far, Item vn pocho di lacte & del Zuccaro, & macinate molto bene tutte queste cose ī seme cauatele del mortare Vigiognirai di fiori di sambuco abastanza secundo ch par ala tua discretione, & le ditti fiori non uogliono eēr ne pesti ne rotti facendo la ditta compositione no troppo chiara cioe

liquida per ch possi far le frittelle tonde con mano ó ve ī quale altra forma ti piace mettendole a friger in bono strutto o botiro ouero ī bono olio, & calde calde le manda ī taula.

Frictelle de bianco de ouo, fior de farina, et caso fresco.

Bseruarai lordine & modo descripto nel capitulo precedente excepto ch in queste frittelle non hai a metter lacte ne fiori di samboco.

Frictelle de gionrata, et lacte quaghato.

Igliastai ioncata, & cō la gluara mettila ī la stamegna tanto ch ne sia bene vscito quello sero o aqua fa la ditta ioncata, Et facto questo prendirai ql sero rimasto ī la stamegna, & cō vn poco di fior di farina, di biancho dauo secundo la quantita ch uol far col Zuccaro & dellacqua rosata mescolarai queste cose bene ī seme, Et questa tal compositione non uole essere troppo stretta, facendo queste frittelle cō il cocchiaro a poco a poco grande ó piccole como ti piace, & farale friger in bono strutto ó butiro ch sia bene staionate.

Frictelle de riso.

A cocer il Riso molto bene nelo lacte & cauandolo fora per farne frittelle obseruarai lordine & modo scripto di sopra excepto ch̄ non gliai amettēr ne caſo ne altro lacte.

Frictelle de saluia.

Igla vn poco di fior difarina / & di ſtemperala con oua & Zuccaro / & vn poca di Canella / & Zafrano per ch̄ ſia gialla / & habi dele foglie de ſaluia integre / & ad vna ad vna lintegnirai / o ī volterai ī queſta tale compoſitione / frigendole nel ſtrutto o ī bono olio.

Frictelle de poma.

Onda le poma & tagliale ī fette ſottile cauandone quelli grani o anime ch̄ anno nel mezo & frigi vn poco le ditte fette nel ſtrutto / o in olio / & Poi leua far ad aſciuccar ſopra ad vn tagliero / Et metēti o ī volte ī ſimil compoſitione como ſe dice nel capitolo precedente / & vnaltra volta le farai frigere ī bon graſſo / & ſi fuſſe in tempo quatrageſimale le poi frigere in olio / & nō gli metter graſſo ne oua.

Frictelle con fronde de lauro.

Rigi de le foglia de lo lauro in qualch̄ bon graſſo o lardo / Poi cauale fora & laſſale ſciuccar & cō ſimile compoſitione como ſi diſſe de la ſaluia farai queſto fructelle.

Frictelle damandole.

Abi lamandole bianche ben piſte & cō acq̄ Roſata & vn pocho di lacte le paſſarai per laſtamegna / & habi il petto del pullo cotto alleſſo / & piſtalo ſeparato dallamādole /

Item vn poco di fior di farina / doi o tre bianchi doua / & piu & mancho ſecūdo la quantita ch̄ voli fare / & cō vn poco di Zuccaro meſcolarai tutte queſte coſe facendo queſte fructelle in qualunqua forma tu voli le frigerai ad aſcio ī bono ſtrutto / o nel butiro & fa ch̄ nō ſiano troppo cotte.

Capitolo ꝑ fare frictelle q̄dragesimale.

Frictelle de fior de samburo.

Igla dellamandole & piſtale bene overo di pignoli ſe piu ti piaceno / & paſſa le ditte amandole / o pignoli per laſtamegna cō vn poca de acqua Roſata / o cō brodo di piſelli / & poi habi vn poco di bon leuito ben biancho & di fiori di ſambuco como ti pare / & cō vn poco di fiore di farina meſcolarai tutte queſte coſe ī ſeme / Et nota ch̄ tal compoſitione vole eſſer apparecchiata la ſera per la matina ꝑ ch̄ venganolle fructelle piu ſpognoſe / & la matina gli agiognerai vn poco di Zuccaro facendole inqualunqua forma ti piace o tonde o altramente / & frigile ī bono olio.

Frictelle con herbe amare.

Abi del fior de la farina & vn poco di leuito & diſtemperali cō lerbe tagliate menute componendole la ſera per la matina perch̄ vengano ſpognoſe / agiognendoli la matina fiche ſecche tagliate menute / & delluua paſſa / Et queſta tal compoſitione non.

vole esser troppo tenera. Poi fale fruttelle & fritte nelbono olio gli mettirai disopra del Zuccaro, del Mele.

A cocer il Riso molto bene / & cotto il cauarai ad asciuccar sopra vn taglero / & sel uol pistar il poi fare / se nõ lascialo integro & habi dele amandole secundo la quantita ch ti par / & piste multo bene le passarai per la stamegna cõ vn poca de aqua Rosata ó cõ vn poco di quello brodo doue e cotto il Riso / Et fa ch questo lacte damãdole sia ben stretto / Poi habi vn poco di fiore di farina / & del Zuccaro / Et mescolate bene queste cose in seme farai le fruttelle ĩ ch forma ti piace / & frigirale ĩ bono olio.

Onda & netta le poma molto bene / & fallo cocer allesso ó sotto la brascia / & cauatone fora quello duro di mezo pistarale mlto bene & ĩ seme gli mettirai vn poco de leuito / & vn poco di fior di farina / & del Zuccaro / & fa le fruttelle frigendole ĩ bono olio.

Frittelle de fichi piene.

Iglia vn poche de amandole / & di pignoli secundo la quantita ch uole fari / & pistale molto bene / & fa ch siano bianche & nette / agiognendoli doi fiche secchi / & vn poca de vuapassa ĩ seme apistar / Poi habi vn pocho di petrosillo tagliato menuto & vn poca di vuapassa integra cõ bone

spetie / Et questa compositione se venisse troppo stretta agiognili vn poca daqua Rosata / & habi le fiche secche aperse & busciate dal canto disotto cioe / dal fior / & la impirai molto bene di questa compositione frigendoli ad ascio ĩ bono oglio infarinãdole poi vn pochetto di sopra.

A allessar il pesce / & pista molto bene de la polpa sua piu bianca / & hauerai vn pocho di latte damandole bene stretto / & vn pocho di fior di farina cõ del Zucchero / & queste cose distemperarai cõ vn poca de acqua Rosata ó daltra aqua comuna / poi fa le fruttelle ĩ ch forma ti piace / & frigile in bono olio.

Frittelle in forma de pesce.

Onda de le amandole & falle bianche / & habi de la polpa di qualch bon pesce / & pistarala molto bene ĩ seme cõ lamandole / agiognendoui ancora apistar delluua passa con vn poco di Zucchero / Item vn poco di petrosillo & di maiorana tagliate menute cõ bone spetie & vn poco di Zafrano / & hauerai apparecchiata vna pasta sottile amodo di quella ch si fanno le lasagne / concludendo & ligando ĩ la ditta pasta pezzi magiori ó menori como ti piace di questa compositione / Poi hauerai le forme de ligno cauate ĩ modo & forma di pesce di varie qualita & manera como ti piacera / & cõ queſte informirai la ditta paſta col ſuo pieno. Et queſte frittelle ſi vogliono frigere cõ bono olio. & ancora ſi ponno cocer coſi aſciutte ĩ la padella ĩ modo de vna torta / & cotte pareranno peſci.

Altre frittelle in forma de peſce.

Iſta dele amandole / & diſtemperale cõ acqua Roſata & cõ Zuccaro / & habi de la farina diſtemperata cõ laqua comuna & cõ Zuccaro / & meſcolato ogni coſa ĩſieme farai le frittelle / & ĩformarale ĩ quelle forme di peſce ſopra ſcripte / Et nota ch̄ queſte vogliono eſſer cotte ſciutte ĩ padella como la torta.

Frittelle in forma de raſſioli.

A rai vna compoſitione ſimile ala ſopra ſcripta precedente / de amandole / de farina / & de Zuccaro & cõ eſſa farai le frittelle / Et per farne vnaltra aſimile frittelle habi de le amandole nette ó de li pignoli ó de le noci / & de qual ſe ſia farai bene piſtare cõ vn poca duua paſſa / & de fiche ſecche / & mettendoui dellacte di peſce ó di ficatelli gli ſeranno boni / Item del petroſillo & maiorana tagliati menuti con vn poche di bone ſpetie / Et queſta compoſitiõe farai gialla col Zafrano / Poi fa le frittelle / & frigile ĩ bono olio.

Frittelle in forma de paſtelli piccoli.

A cocere il Riſo molto bene ĩ lacqua / & piſta

vn poche de amandole / & paſſale bene ſtrette cõ vn poca dacqua Roſata per la ſtamegna incorporando bene il Riſo cõ il lacte dellamandole gli giongerai del Zuccaro / & vn pochetta di farina da mutto ch̄ ſia ben poca / Et fa queſte frittelle ĩ forma di paſtelletti frigendole ĩ olio.

Frittelle piene di vento.

O gli del fior di farina / & dacqua di ſale & del Zuccaro / diſtemperarai queſta farina facendone vna paſta ch̄ non ſia troppo dura & falla ſottile amodo da far laſagne / & diſteſa la ditta paſta ſopre ad vna tauola cõ vna forma de ligno tonda ó vero cõ vn biochero la tagliarai frigẽdola in bono oglio / Et guarda ch̄ non ti uiniſſe bucata ĩ niun loco / & aqueſto modo ſi gonfiaranno le frittelle / ch̄ pareranno piene / & ſeranno vote.

Frittelle in vnaltro modo.

A vna compoſitione ĩ quello modo & forma ch̄ ſe dice di ſopra nel capitolo di fare frittelle di gioncata / & habi del finochio quando e fiorito / & ſe tu voli laſcia tutta la focchia del finocchio ĩſieme / & ſi altramente ti piace poterai partir tutte quelle ſue fiocchette / ó ramicelle ad vno ad vno / ó a due / a due como tagrada integnendo & ĩvoltando molto bene il finocchio ne la predutta compoſitione il frigirai in bono ſtrutto / ó vero in mezo olio/ & ī mezo botiro.

Paſtnache groſſe.

Ettrale molto bene/ & cauatone fora q̄llo coreſcio/ e quello duro ch hanno nel mezo le farai alleſſar/ & cotte ch ſeranno lenfarinarai molto bene/ & Poi le frigirai in lolio.

Capitolo per cocer oua in ogni modo.

Frittata.

Attrai loua molto bene/ & ī ſieme vn poca de acqua/ & vn poco di lacte per farla vn poco piu morbida/ Item vn poco di bon caſo grattato/ & cocirala in bon botiro per ch ſia piu graſſa Et nota ch per farla bona non vole eſſer voltata ne molto cotta/ Et volendola fare verde/ prendirai ſimilmente le coſe ſopra ditte giognendoli del ſuco de q̄ſte herbe cioe/ vieta/ petroſillo in bona quantita/ borragine/ menta/ maiorana/ ſaluia ī minor quantita paſſando il ditto ſuco poi cauarai piſte le herbe molto bene p la ſtamegna/ Et p fare ī vnaltro modo frittata cō herbe prendirai le ſopra ditte herbe & tagliale menute le frigirai vn poco ī vn bon botiro/ o/ oglio meſcolandole cō loua/ & laltre coſe ſopra ditte farai la frittata & cocirala diligentemente ch ſia bē ſtaionata & non troppo cotta.

47

Oua frittellate.

Etti in la padella vn poco dolio/ & fa ch ſia vn poco caldo/ & Rompegli dentro loua freſche facendole cocere bene ad aſcio & frigendoſi butta continuamēte cō la patella de quello olio ch ſe frige ſopra le oua/ & como ſono preſe & fatte bianche di ſopra ſonno cotte ch ſi uoglono cocer troppo.

Oua ſperdute.

A ch lacqua bolla & rompegli dentro loua freſchiſſime/ & preſe chelle ſonno cauale fora dellacqua ch ſiano tenerelle mettendoli ſopra del zuccaro/ dellacq̄ Roſata de le ſpetie dolci/ & vn poco di ſuco di naranci o vero agreſto/ & ſi piu ti piaceſſe laſciando le coſe ſopra ditte gli mettirai ſopra di bon caſo grattato & de le ſpetie dolci.

Oua ſperdute in lacte o uino dolce.

Arai ſimilmente como e ditto nel capitolo precedente/ excepto ch nō gliſſe conuien metter ſopra del caſo.

Oua piene.

A bollir loua freſche ī lacqua ſane ch ſiano ben dure/ & cotte mondale politamente & tagliate per mita cauarane fora tutti i ſoi roſci guardando di non romper il biancho/ & di quelli roſci ne piſtarai vna pte con vn poca duuapaſſa vn poco di bon caſo uecchio & vno del freſcho/ Item di petroſillo, maiorana, & menta tagliate ꝑ menute, agiognendoui vno ó doi bianchi doua, ó piu ſecundo laquantita ch̄ voli far cō leſpetie dolci ó forti como ꝑ ti piace, Et queſta tale compoſitione meſcolato ogni coſa īſieme farai gialla cō il Zafrano, Et impierane quelli bianchi doua ſopra ditte frigendole in olio molto ad aſcio, & per farli di ſopra il ſuo ſapor̄ conueniente prendirai alchuni di quelli roſci doua ch̄ ſonno rimaſti cō vn pocha duua paſſa, Et piſtati īſieme molto bene, li de ſtemperarai cō vn poco de agreſto & vn poca di ſapa, cioe, vin cotto, gli paſſarai ꝑ la ſtamegna giognendoui vn poco di Zēzeuero, vn pochi di garofoli, & di Canella aſſai facendo bollire vn pochetto q̄ſto tal ſapor̄, Et quando le ditte oua voli mandar̄ ad tauola buttagli di ſopra q̄ſto ſapor̄.

oua ſopra la graticula.

A tti doi oua freſche molto bene, & fa ſcaldar̄ vna patella vota tanto ch̄ ſia ben calda & buttagli dentro queſte oua battute laſciandole andar̄ ꝑ tutta la patella amodo duna frittata ben ſottile como ꝑ vna carta, Et quando ti par̄ ben cotta piecala in quattro quatri ch̄ venga quatra amodo dun quatretto, Et quella mettirai ſopra la graticula, rompendoli dentro tante oua freſche quante ti parera ch̄ poſſino capir̄ di ſopra dandoli il foco di ſotto & di ſopra temperatamente amodo duna torta, ſopragiognendoui del Zuccaro & de la Canella, & quando ti par̄ ch̄ le dōe oua ſiano preſe le mandarai ī tauola, leuandole de la graticula coſi como ſtanno in quello ſuo quatretto.

oua nel ſpeto.

C alda molto bene il ſpeto, & ficca loua ꝑ dentro per longo o per trauerſo como ti piace, & falle uoltar̄ al foco amodo darroſto, Et quando ti parono cotte ꝑ cauale fora, & mandale ad tauola.

oua in patelletta.

E tti di bon botiro nelle patellotte o ī rame & laſcialo ſcaldar̄ vn poco, & habi apparecchiati i roſci delloua freſche ſeperate dal biancho ſe piu ti piaceno & mettile a cocer̄, mettendoli del Zucchoro & de la Canella, & dalli focho ſotto & ſopra como ad vna torta temperatamente ch̄ nō ſiano troppo cotte, Poi gli mettirai ſopra vn poco di ſuco darānci, o dacqua Roſata.

oua in cenere calda.

E tti le oua freſche ne la cener̄ calda uoltandole ſpeſſo cō diligentia, ch̄ da ogni parte ſentano il caldo del foco equalmente, Et quando ſudano ben forte cauale ch̄ ſon cotte.

oua tuffate con la ſua cortece.

E tti le oua freſche ī lacqua freda, & falle bollir per spatio dun paternostro, o vn poco piu, & cauale fore.

oua frittellate ala fiorentina.

A bi loua fresche & rompile ad vno ad vno ĩ la patella ch̃ lolio sia caldissimo & subito ch̃ le mettirai ĩ lolio le restrigerai ĩseme cõ la paletta, ó col cocchiaro facendole tonde quanto piu sia possibile, & riuolterale spesso cocendole ĩ modo ch̃ di fora siano alquanto colorite, & di dentro non siano dur ne troppo cotte, ma piu presto morbide & tenere.

oua sperdute in la brasera accesa.

I glia loua integre & gittale ne la brascia viua & calda, & dagli suso cõ vno bastone tanto ch̃ le rompi, & lasciale cocer, & quando ti parono cotte cauale fore, & mettile di sopra vn poco da ceto, & di petrosillo.

oua frittellate piene.

A rai loua afrittellate al modo fiorẽtino como se ditto di sopra, & ch̃ nõ siano troppo cotte, & ad uno di lati farai vn buscio ad ogni vno & politamente ne cauarai fora tutto il roscio ch̃ hãno dentro, Poi prendirai vn poco di bon caso grattato ch̃ sia grasso & vecchio cõ vn pocha di menta & petrosillo ben battuti, Item vn pochetto duua passa, & vn pocho di pepe cõ vno ó doi rossi doua

crude ó piu secundo la quantita ch̃ uole fare, & mescolate & ĩ corporate ĩseme tutte queste cose & impierai loua sopradicte per quelli busci ch̃ hãno, & farale vnaltra uolta friger tanto ch̃ quello pieno possa esse cotto, & volterale spesso, & fornite di cocere gli mettirai di sopra vn pocho di suco di naranci ó dellagresto, & vn poco di Zenzeuero.

oua in forma de raffioli.

A rai vna pasta al modo dele lasagne ch̃ non sia sottile ne molto tenera & rompeui dentro delloua fresche buttandogli sopra del Zucchearo & dele spetie dolci cõ vn pochetto di sale ad vno ad vno ligarai queste oua ne la ditta pasta al modo ch̃ faresti iraffioli, & falle allessare ó friger como ti piace, Ma meglio seranno fritte similmente poi conciarai le ditte oua in forma di pastelli mettendogli cõ esse le cose sopraditte & giognendogli vn poco dagresto si ti piace, cocendo li ditti pastelli amodo duna torta ó vero frigendole, ma ch̃ nõ siano loua troppo cotte ꝑ ch̃ e di tal natura louo ch̃ quanto piu si coce tanto si fa piu duro & diuenta pegiore.

Capitolo sexto ꝑ cocer ogni pesce.

N questo trattato si uole notar generalemente, ch ogni pesce da allessare, o frigere uole essere scagliato & raschiato di fora, & poi aperto & cauatoli fora lo īteriora lauato molto bene, & e co uerso il pesce ch uol far arrosto non uole essere scagliato ne raschiato ne aperto excepto la salpa, laquale se deue aprir & cacciarne fora tutte le i teriora, & ala laccia similemente se deue cauar per la orecchia una certa forcina, ala quale sta attaccato un budello ī terior il quale cocendola o arrostendola se ne deue cacciar fora.

In che modo, e, meglio cocer lo Storione.

O pra terrai lo storione ch sia un poco passato trito o frolo & no fresco se uole ch sia bono in perfectione habi di bon vino bianco o aceto mescolato co aqua pura ch sia tanto luno quanto laltro & del sale asofficientia, & qui lo farai molto bene allessar facendolo bollir per tanto spatio quanto faresti lacarne de vitello o di manzo secundo la sua graneza tagliandolo i pezi grandi & grossi como par ala tua discretion, ma chi p per piu magnificentia lo uole cotto integro faccia dauer li uasi gradi & capaci acocerlo sano como fa il mio Signor pch ogni pesce e molto meglior integro

ch in pezi o altramente.

Sapor de Storione.

On il storione si uol dar sapor biancho ~~di~~ & zenzeuero assai, o vero de bona agliata ben biancha, o de la mostarda secudo li tepi & li appetiti, & questi sapori farai como o ditto di sopra ni capituli loro.

A umbrina vole esser apparecchiata & cotta amodo ch lo storione, saluo ch vole bollir manco perch se coce piu presto, & sapor gli farai quali di sopra ho ditto p il storione.

L dentale vole esser allessato essendo ben frescho, no li bisogna metter tanto vino o aceto quanto e ditto di sopra, Ma nota chel vino & laceto strigne & fa sodo & fa piu conseruar il pesce, & ancora gli da meglior gusto al magnar, ch no fa laqua simplice & salata.

Vno varolo grosso.

Alla allessar similemente como e ditto quando e minor di quattro o cinque libre frigilo in bono olio, o vero lo arrostirai sopra la graticola, ricordandoti como giate detto ch non vole esser rascato ne aperto, & gli vole esser fatta una salimora co laceto & oglio & molto sale, & co un ramicello di lauoro in mano o de Rosmarino bagnirai il ditto peſce cō quella ſalamora ſpeſſo volte riuoltandolo ancora ſpeſſo ſopra la ditta graticola facendolo coter molto bene ad aſcio tanto ch ſia ben cotto/ Et nota ch ogni peſce ſopra tutto vole eſſer ben cotto/ ꝑ ch de ſua natura e humido/ & nō eſſendo ben cotto e male ſano.

Corvo groſſo

Lleſalo ſimilemente como ſe diſſe del uarolo & ſi e piccolo ſimelmente lo arroſti o friglo/ Et fritto vole per ſapor la ſalza verde ch ſenta vn pocho di aglio/ & molto di Zenzeuero/ Item gli poi dar la moſtarda ſe ti piace.

Orata.

E la orata e groſſa falla alleſſar & ſtaionar molto bene/ Et ſella e piccola frigila o arroſtila al modo ordinato.

Rombo.

Allo alleſſar/ & perch e molto fragile & ſi rompe facilemente mettilo a cocer ī vn caneſtro/ o vero lo lega ſopra ad vn tagliero per poterlo cauar ſano qn̄do e cotto ch non ſi rompa/ & vole bollir molto ad aſcio/ Et nota ch ogni peſce generalemente vol bollir ad aſcio & biſogna intender per deſcritione & conoſcer la qualita di peſci/ ch vene ſonno de li piu ſaldi/ & piu duri vno ch vnaltro/ Item de li piu teneri & piu molli/ & coſi uogliono cocer piu &

macho ſecundo il biſogno ma tutti uogliono bollir Piano ſuauemente ad aſcio tanto ch ſtiano ben cotti.

Soglie.

Ogliono eſſer fritte/ & di ſopra gli butterai vn poco di ſal trito/ di ſuco di narāci o dellagreſto/ & del petroſillo tagliato pur aſſai.

Palamita.

E uole alleſſar la palamita/ ol fondo como e ditto del ſtorione dandoli etiam dio quelli ſapori ſteſſi/ Et eſſendo piccolo vole eſſer fritto luno & laltro/ ch nō ſi poſſano roſtir ꝑ ch nō hanno ſcaglia Et ſe de li groſſi uoleſſi friger falli tagliar ī fette per trauerſo a la groſſeza duno o mezo dito/ & friggle bene ad aſcio/ Poi gli butta ſuſo molto ſuco de naranci con bone ſpetie forti/ & vn pocho di petroſillo tagliato ſi ti piace.

Fraolino.

Era bono alleſſo arroſto/ & fritto il grāde il piccolo como ti piace el ſuo ſapore & la ſalſa verde.

Triglie.

Ogliono eſſer cotte cō bona diligētia arroſto & non uogliono eſſer aperte ma ſolamente lauate bagnandole ſpeſſo cō la ſopradutta ſalamora/ & uolendole ſaluar per octo o dece giorni ordinatamente le conciarai luna ſopra laltra ĩ vn piatto ó altro vaſo, & diſopra gli mettirai tanta de la ditta ſalamora ch ſtiano ben coperte, & a queſto modo le poterai ſaluare.

Salpam.

Ole eſſer per ſua qualita fritta cauatone prima for tutte le budelle ch ha molta trippa, & quando la uoli roſtir per cauarne le budelle gli farai menor buco ch ſia poſſibile.

Goze.

Allo alleſſar per ch de ſua natura, & qualitate ſe e meglio alleſſo ch altrimẽte.

Scorfeno.

Vando e grande vole eſſer alleſſo, Et q̃ndo e piccolo vole eſſer fritto.

I occhiali ſono meglio fritti ó arroſti ch non alleſſi.

I ſorgo e bono fritto ó arroſto como ti piace

Morena.

Alla prima ſcorticar ó pelar con laqua calda, & butta via la teſta & vn pezu de la coda & frigela bene, & per ſuo ſapor dalli ſalſa verde ch ſenza daglio

Mazzarella.

Ogliono eſſer fritte, & anco ſonno bone alleſſe con il pepe & petroſillo.

Cefalo

Veſto peſce per ſua natura & qualita

vole eſſer

vole eſſer roſtito, ma quando e molto groſſo ſe deue cocer alleſſo, & il ſapore dellaroſto ſie la ſalimora, & dello alleſſo e il ſapor bianco.

La paſſera.

Era bona alleſſata cõ vn poco di petroſillo Et anco e bona fritta mettendoli ſuſo del ſuco daranci.

Beſſano.

Allo alleſſar ĩ mezo vino ó aceto & mezo acqua & per ſuo ſapor vole vn pozo dagliata fortiſſima certificandoti ch ogni beſtimo e veliſſimo piu conueniente a zappatori ch ad homini da ben

Peſce cane.

Lleſſalo ſimelemente como ſe deci inquſto altro capitolo, Poi cõ agliata forte meſcolata etiamdio cõ vn pocha di moſtarda fortiſſima & frigirai vn pocho inſieme con queſti impiaſtri ma concialo bene quanto voli, nõ ſera mai bono ch de ſua natura e triſto.

Anguilla groſſa vole eſſer arroſtita ſcorticandola & nettandola prima molto bene mettendola poi nel ſpeto, & cocendola molto ad aſcio, ch ſopra tutti lalaltri peſci vole eſſer ben cotta, Et per ſtaionarla meglio ſi taglia ĩ pezi larghi vna mano ó pocho piu, Et languilla piccola ſi vole friger ĩ olio, poterai etiamdio allessar la grande & la piccola mettendo co esse a bollire qualch herbicine odorifer como serebe petrosillo, salvia, & alchune foglie di lauro. co del pepe, & un pocho dagresto

Nocce.

olendo esser allessi como li gamari dacqua dolce & il suo sapor vole esse laceto

Gamarelli marini.

Alli similmente allessar co de finocchio & darali simelemente laceto p sapore.

ostriche si cocono sopra la brascia viva & quando saprono sono cotte, & cosi si possono magnar, Et se le voli altramente cavale fora di quella sua cortice, & frigile un pochetto i lolio, & mettirali di sopra dellagresto & de spetie forti

A lampuga vole esser fritta col suco darā ci di sopra.

Lacce.

Era bona arrostita cavatoni prima for per la orecchia quella forcina, & budello detto di sopra, & il suo sapor sera la salsa verde, & allessata ancora e molto bona & a questo modo vole il sapor bianco.

Cappe.

Abi una patella asciutta, & i essa metti le cappe al foco, & como saprono sono cotte adunque di subito como le vidi apr

metterale sopra ala patella un pocho agresto, & di pepe, & di petrosillo tagliato menuto, & darali una volta o doi sotto sopra co la ditta patella, Item le poi cocere sopra una pala di ferro calda o sopra le brascie, & como saprono son cotte, Ma nota ch vogliono essere tenute avanti ch tu le cochi per esser migliori un di o una notte in aqua ben salata, per ch gli fa purgar quella arena ch hanno dentro.

Merluzo.

Allo allessar, & per suo sapor gli darrai x mostarda bianca.

Luccio daqua dolce.

Allo allessar quando e grosso cavadoni prima fori le interiori, ma nolo raschiare di fora, per ch si vogliono mondare le scaglie quando sera cotto, & co esso darai del sapor bianco o dellagliata o de la mostarda, Et se il luccio e picco lo fallo fritto.

Trutte grosse.

Ettale molto bene & tagliale per traverso i pezi larghi una mano, Et conciarai questi tal pezi per ordine nel caldaro o altro vaso dove li voli cocer facendo ch quello tagliato venga di sopra & assettandole i questa forma a ssolo a ssolo gli buttarai del sale abundantemente Et fatto questo de tutta la quantita ch vole cocer gli buttirai ſu dellacqua pianamente cō tale actitudine, ch non uā di via quello ſale poſto ſopra il peſce, agiognendoli ancora vn poco di aceto, tanto ch venga aſtar il brodo ſopra al peſce, doi dita, & fallo bollir ſpiumandolo molto bene, Et como non fa piu ſchiuma glileuarai di ſotto quaſi tutto il foco p laſciarlo bollir quanto piu ad aſcio tu poterai tanto ch ſia cotto, D apoi cauaolo fore ſopra ad vna tauola netta ad aſciuccar, & di ſopra gli metterai dele ſpetie dolci, Et cō queſta trutta darai il ſapor bianco ch habia zenzeuero aſſai Et quando .e. piccola nettarala molto bene Et taglia la per lo longo dala ſchina dalluna parte & dallaltra Et in quelli tagli mettirai del ſale molto bene & ſimelemente negli metterai ī corpo, Poi laſarai ſtar ī ſopreſcia tra doi taglieri conqualch peſo di ſopra per ſpatio doi ó tre hor, Et fatto queſto lanfarmarai & friperai & ī bono olio bene ad aſcio Et ī queſto modo la poterai cō ſeruare tre o quattro di ſe ti piace.

Tenche.

Li ſono tre modi boni Jl primo alleſſa quando ella .e. groſſa, & per ſuo ſapor gli farai ſopra vn brodetto cō agreſto ſpetie, & petroſillo tagliato menuto Et cō vn pocho del brodo medeſimo de la tenca Il ſecundo modo la poi far reuerſciata eſſendo groſſa la raſchiarai & nettirai molto bene fendendola dal capo ala coda pel filo de la ſchina ne cauarai fora tutto le īteriora & romperali ben le coſte da tutti doi li lati, Poi prenderai le ſue oua, el graſſo el ficato, & no hauendo la tencha ſeranno bone quello di altri peſci Et habi del petroſillo & altre bone herbe adoriſer le battirai molto bene īſeme, conqueſti ficati & oua, & graſſo del peſce giognendo gli vn pocho daglio tagliato menuto cioe, ī pezoli piccoli, vn poco di pepe del zafrano, & del ſale, vn pochetto doglio, Item del prune damaſcene ſecche ó del uiſcioli, o ceraſe ó delluuapaſſa ó gibibo cō alquanti pignoli mondi, Item vn roſcio doua ó doj freſche ſecundo il tempo, Incorporando molto bene tutte queſte coſe le mettirai ſopra aqueſta tenca riuerſa cioe, ſopra la pelle ch la pelle venga dallo lato dentro & falla coſcir cōlaco & col filo, ó uero la ligarai molto ben ī torno ī torno cō vno ſpaco ī modo ch ritenga queſto pieno, & mettila ſopra la graticola daendoli il focho ad aſcio ch vole tempo aſſai ad eſſer ben cotta, & roſtendola li farai vna ſalamora cō aceto, oglio, ſale, zafrano, pepe, & vn poca di ſapa, Et como la uolti ch piu fiate, se uole voltar la bagnarai molto bene cō questa tal salamora. Il terzo & ultimo modo quando la tenca è piccola netta ch̄ labi molto bene tagliala ó aprila simelmēte per lo filo de la schina, & di sopra gli butta vn poco di sale & ī farinala dentro & fora frigendola ī bono aglio. Et per sapor gli mettirai sopra del suco de naranci ó dellagresto.

Persiche.

vando è grosso vole esser allessato cavandone di fora linteriora non raschiarai niente di fora, e essendo ben frescho cocilo ī acqua pura quando nō poterai metter cō lacqua vn poco de aceto. Et cotto chl sia il mondarai & nettarai di fora como se disse delluccio. Et quando è piccolo uole esser raschiato & fritto in oglio. Et ancora serà bono arrostito bagnandolo cō la salamora.

Lampreda.

Ettila amollar ī vn pocha dacqua, & raschia via quella viscosita ch̄ ha di sopra, ma nō guastar ne romper la pelle, & cavali la lingua & li denti, & in fondo del ventre dove è il suo sexo gli farai vn buco picchole tanto ch̄ vi possi metter la ponta del deto, & cō vn cortellino ó cō vn stecco de ligno acuto alzirai suso per quello buco il suo budello

tanto chel possi prender cō la manu in voltata ī vn panno di tela & tirarlo fora pianamente ch̄ ne venga tutto sano senza rompersi per ch̄ la lampreda nō ha ī corpo niente di gattivo, excepto questo budello, & ricoglirai molto bē tutto il suo sangue ch̄ cō quello se ne fa il sapor, & ī la boccha gli mettirai vna meza noce moscata, & ī tutti quelli buchetti ch̄ ha presso a la testa gli mettirai vn garofolo sano & ī questa forma mettirai la lampreda ī giro ī vn tegame di terra capace de essa lampreda, & dentro gli mettirai meza oncia de olio bono cō vn poco dagresto & vn pocho de vino biancho del megliore ch̄ possi haver, facendo tanta la quantita di questi licori ch̄ copra la lampreda piu di meza, Et di sopra gli mettirai vn poco di sale facēdola cocer adascio sopra la brascia como vna torta. Et quando comincia a cocer apri cō il coltello quelli buchi ch̄ sono sotto la testa, & strignendola di sopra cō vn taglioro ó altramente tanto, ch̄ tutto il sangue nesca tutto fora, & mescolise cō queste altre cose & questo cavarli il sangue il poterai fare p̄ maior commoditate se piu ti piace īnanzi ch̄ la metti al foco. Et p̄ far il suo sapor habi de lamandole, ó nociole ſenza mondar̄ le farai bruſcular̄ cō la cener̄ calda, & nettale facendole piſtar̄ cō vn poca duuapaſſa, & cō vna fetta di pane abruſtolato le ſtemperarai con agreſto & cō vn poca di ſapa & cō vn poco di quello vino & altri licori ſopraditti, in liquali ſi coce la lampreda, & paſſato ogni coſa p̄ la ſtamegna gli agiognirai vn poco di zenzeuero, & pochiſſimi garofali, & de la canella aſſai, Item ſel ſuo ſangue hauerai ricolto p̄ma, ch̄ labi poſta a cocer̄ & meſcolardi cō le coſe ſopradicte le quali tutte ī ſeme ponerai cō la lampreda a bollir̄ tanto ch̄ ſia ben cotta poi la uoterai ī ſeme cō queſto ſuo ſapor̄ ī nel piattello & mandarala ī tauola.

Item la poterai cocer̄ ad vnaltro modo cio, e, arroſto nelo ſpito tenēdogli ſotto quando ſi uolta qualch̄ vaſo actuato a queſto per ricoglier̄ lo ſangue il graſſo ch̄ cocendoſi gocciula & eſce de la dc̄a lampreda, ch̄ queſto el meglio de la ſua bontate, Et con queſto poterai componer̄ & far̄ vn ſapor̄ como ordinatamente ſi monſtra di ſopra il quale darai con eſſa lampreda, ma le piccole, cio e le lampredoze uogliono eſſer̄ arroſtite ad aſcio ſopra ala graticola facendoli vn ſapor̄ vn ſapor̄ cō ſuco di naranci & ſapa, Et nō hauendo naranci ī loco

ſuo gli metterai dellagreſto cō vn poco dolio & di ſale & de le ſpetie dolci, Et mentre ſi roſtono le bagnirai ſpeſſo col ditto ſapor̄, Et cotte le metterai ſopra il rimanente del ſapor̄ ſopraditto & manerale ī tauola.

Barbo

Allo como ti piace, ma nō e riputato bon peſce & le ſue oua ſonno periculoſe a magnare ſpitialmente il meſe di magio.

Temolo.

Il temolo e optimo peſce, & fallo como ti piace, ch̄ ad ogni modo, e, bono ma ſuo piu naturale, e, de frigiarlo.

congro marino.

Roſtilo ī quello modo ch̄ languilla cio, e, ī fra i pezi metterai vna foglia di ſaluia ó de lauro.

Gambari.

Alli alleſſar̄ mettendoli vn pocha daq̄ & daceto equalmente tanta acqua quanto aceto, & del ſale habundantemente, e perch̄ fāno p̄ loro ſteſſi aq̄ non gli metter̄ troppo di queſto brodo facendoli bollir̄ forte tanto ch̄ bottino fore p̄ ſe ſteſſi la ſchiuma ſua, Et per condiarli quando ſerano cotti poni cura quando ſera uſcito il brodo doi ó tre uolte ſopra il caldaro como e dc̄o allora deueranno ſtar̄ bene ma p̄ ſaperlo meglio ne poterai aſſagiar & non ſerai gabato.

Gamari pieni.

Ocili como e ditto nel capitolo precedẽte & cõ la ponta del coltellino aprili dextramente il uentre tramezo legamme & cauane fora tutta quella materia ch hanno nel uentre, & ĩ la coda & ĩ le cianche: mettendo apiſtar quella de la coda, & de le cianche cõ amandole & cõ vn pocha duuapaſſa, & atempo de oua mettirai cõ le ditte coſe vn roſcio douo o piu ſecundo la quatita ch vole far. Item vn pocho di caſo & vn pocho di petroſillo, & maiorana tagliati menuti, Et con queſta compoſitione impierai li ditti gambari frigendoli ĩ bono olio piano & ad aſcio quanto piu ſia poſſibile, & ſi fuſſe tempo quadrageſimale nõ gli mettor oua ne caſcio, Et ſi ti piace per far varietate dimpierli, habi dellamãdole piſte col Zuccaro, & dellacqua roſata, & impiene le cianche, o vero lamitate deſſi gãbari de vn pieno, Et laltra mita dellaltro.

Lione de mare.

Iturali ben la bocca, & quello buco ch ha ſotto la coda cõ il bambace perch non eſca for la bonta ſua, & mettilo coſi aſciutto acocer nel forno abellaſcio

---

o vero ſopra il focolaro ben caldo & netto, & ſcopato facendoli tutto a torno amodo dun cerchio di carboni vivi tanto dalargo, ch nol tochino, Et queſto ſi fa per ch ſi coca meglio & piu preſto. Et uoltalo ſpeſſo ch nõ ſe abruſci.

Item ſe ti piace il poi alleſſar cõ acqua & aceto como li gamari facẽdolo bollir vn pezo piu ſecundo la deſcretione p ch e piu groſſo e piu duro ch laltri gamari, Et per ſuo ſapor gli darai laceto.

Laguſte.

Iturali ĩ ſoi buchi como e ditto di ſopra & cocila ĩ quello modo ch fai il lione.

Scarde.

Odale como ti par ch nõ ue graſcia ne e peſcie da farne ſtima.

Carpani.

Alli leſſar quando ſondo groſſi, & anchi li poterai arroſtir, & frigiralli eſſendo piccini.

Il ſalmone e gentiliſſimo peſce, & il ſuo naturale e dalleſſarlo, & ancora ſerebe bono ad ogni altro modo ch lo cociſſi.

Laſche.

Ogliono eſſer frutte ad aſcio ch nõ li abruſciano & per ſuo ſapor gli darai la ſalſa verde o vero lagreſto verde.

Lactarini.

Ogliono eſſer frutti & per ſuo ſapore

MAESTRO MARTINO *Libro de Arte Coquinaria* ROME, ca. 1465 THE KATHERINE GOLDEN BITTING COLLECTION, LIBRARY OF CONGRESS Octavo

gli darai la ſalſa verde ò vero lagreſto verde.

Rouglioni.

Rigili ſimelemente, & dalli quello ſapor ſcripto nel capitolo precedete.

Vſolie.

Il ſuo naturale e de frigerlo, ma anchi alleſſo e bono & arroſto.

Tordo marino.

Allo alleſſar ſi e groſſo, & ſi e picchollo faralo friger, & ꝑ ſuo ſapor gli darali la moſtarda.

Agoni daqua dolce.

Irano boni alleſſi col petroſillo, de botiro & de le ſpetie, ſimelmente ſonno boni fritti col ſuco darenci di ſopra ò agreſto.

Sardelle.

Il ſuo naturale e de frigerle & ancora le poi arroſtir ſe te piace, & mettili ſuſo del ſuco de aranci o agreſto meſcolato cō vn pocho dolio.

I polpi & peſce vile, & de nō farne ſtima cocilo adunque como ti par.

Granci.

Alli ī quello modo ch̄ e ditto de li gāmari nel ſuo capitolo, & cō eſſi darai per ſuo ſapor laceto.

E languilla ne ditto ī unaltro capitolo,

abaſtanza, ma ꝑ ricordo, quando metti i pezi de languilla ad vno ad vno nel ſpeto ſempre ſi vol mettir vna foglia di ſalvia ò di lauro tra luno & laltro, voltando il ditto ſpeto tanto ad aſcio, quanto ſia poſſibile, & ſpeſſe volte la bagnarai cō vna ſalimora como ſi dice di ſopra fatta, Et gli alteri pezi quando ti par preſſo ch̄ cotta habi vn poca di farina, ouero vn poco di pane grattato cō vn poca di canella & ſale meſcolati īſeme le buttirai dextramente ſopra languilla ꝑ farli cō queſto amodo duna croſta in torno, ch̄ li dara bon guſto, Et quando e piccola la poi leſſar cō acqua, & vino, hēbe, ſpetie, como e ditto ī laltro capitolo di ſopra.

Carpioni.

Abi una ſalamora aquello modo ch̄ ſi fa q̄lla deli altri peſci ſalati, & ſubito ch̄ prendi il carpione coſi freſco gli buttirai dentō, laſciandolo ſtar ꝑ doi di ne la ditta ſalāmora, & poi lo fa friger ī bono olio aſſai e ch̄ ſia ben cotto, & aqueſto modo poterai conſeruar li ditti carpioni ꝑ vinti di & anco ꝑ vn meſe, & piu facendoli, cioe, rifrigendoli vnaltera uolta, & doi & tre ſe biſogna, ma nota ch̄ quante piu uolte le frigi ogni uolta ꝑdono piu de la ſuſtantia & deuentarā peggior, ch̄ queſto modo de rifarli ſolamente ſe trouatto ꝑ farli durare piu eſſendo gr̄ groſſa la farai alleſſar, & la minor friger guardandoti non eſſer ponto daquella ſpina ch ha ne la teſta ch, e, venenoſa.

Calamari.

Vanto ſerando piu piccoli tanto ſerando megliori & lauati molto bene gli farai vn pieno como e, ditto de le tenche riuerſcie, e miglior ſe tu fai & frigerale in bono olio mettendoli di ſopra del ſuco di narancis & qualch bone ſpetie, Et lo groſſo poi alleſſar tagliandolo ī pezi a modo ch ſi fa la trippa de vitello, o di boue con poco brodo, e fa ch ſia ben cotto, & cō eſſo mettirai del petroſillo tagliato menuto cō de le ſpetie, Item eſſendo groſſo il farai a queſto altro modo lauandolo prima con vn poco de vino bianco, & vn poco de agreſto, & vn poca di ſapa premendone ben fora inſeme cō queſte coſe quello ſuo nero, ch cō quello ſi fa il ſapor & prendirai vna oncia de amandole brucculate cō la cener calda, & piſta molto bene vn poco di pane bruſculato, o no como ti piace peſto ī ſeme cō queſte, Et tutte queſte coſe diſtemperarai cō quella lauatura del calamaro ſopradicto paſſando ogni coſa per la ſtamegna le farai vn poco bollir agiognendoli dentro de la Cannella, del Zenzeuero, & vn pochi di garofoli, & frutto el ditto calamaro

in bono olio gli mettirai di ſopra queſto ſapor.

Gelatina de peſce.

Rendirai dellacqua, del vino, & dellaceto, & per ch piu ſe conſerui & duri gli mettirai poca acqua, & molta ſpetiaria, Et per ch ſappi qual peſce e migliore & piu ſubſtantioſo da fare brodo per gelatina, ti dico ch la tenca elluccio, e quanto piu ſono graſſi & groſſi, tanto ſono meglio, Et nota ch queſto tale peſce non vole eſſere raſchiato, ma ſolamente aperto, & vole eſſer ben freſco cocendolo bene adaſcio in poco brodo tanto ch ſolamente ſtia coperto, & queſto ꝑ chel brodo prenda piu ſubſtātia, Et quando ti pare ch ſia il peſce ben cotto caualo fora & ſcorticalo tutto & mettilo da parte, ma la ſua pello remettirai ancora a bollir nel brodo per vn pezo Et quando ti parera ch habia bollito abaſtanza colerai molto bene il ditto brodo obſeruando tutto lordin̄ el modo deſcripto nel capitulo de la gelatina de la carne, coſi ī farla chiara & bella como in ogni altra coſa ricordandoti ch q̄ſta vole hauere & ſentir piu di ſpetie, & poterai ī queſto tal brodo metter in gelatina di peſci marini cotti da parte & ſeperati, Item dogni altra raſcion di peſce ch piu ti piacera.

Per far gelatina di carne, o de peſce de duo o tre colori, in un vaſo.

Farla bianca habi dellaceto ben biāco, o vero dellagreſto bianco & vecchio, & cō eſſo mettirai doi tanti dacqua, Et habi di piedi di caſtrone o di capretto ſcorticati & nettati molto bene precipue ſpetialmente tramezo le ogne tagliandoli p̄ trauerſo cauandone loſſi cio e, i fuſi de le gāme & lauate molto bene nellacqua freda li mettirai abollir ī quella meſcolanza di aceto & acq̄ ſopraditta bollendola piu adaſcio ch̄ ſia poſſibile agiognendoli cō eſſa abollir del zenzeuero mondato molto bene, & tagliato ī pezoli, Item dele grana paradiſi rotte ſolamente, & quando li piedi ti pareranno cotti cauali fora, & fa chel brodo ſenza eſſi bolla ancora vn pezo, poi habi apparecchiati dece biāchi doua freſche & piu o mancho ſecūdo la quantita ch̄ vole far obſeruando tutto lordine ī colar, chiarir & fare ogni altra coſa ch̄ e ditta di ſopra nel capitolo de la gelatina di carne, & habi apparecchiati li toi piatti con capponi o pollaſtri o altro ch̄ uogli mettere in la gelatina, & ſopra gli mettirai queſta tale decottione politamente apparecchiata, riponendo i piatti in loco freſco p̄ ch̄ ſabia aprender & gelar

meglio, & gelata molto bene p̄ fare varij colori tagliarai fora vn quarto di quello gelo, ch̄ e nel piatto mettendolo al foco in vn vaſo tanto ch̄ ſi ſtruga & diſſaccia cio e, ch̄ ritorni ī brodo, & cō il zafrano il poterai fare giallo, & quando ſera rifreſdato ritornirai il ditto brodo al loco ſuo medeſimo nel piattello, ma guarda bene ch̄ non ſia caldo quando il rimetti, & racconciato queſto politamente como e preſo & gelato caua vnaltro quarto facendolo roſcio cō i coronali in ſimil modo ch̄ e ditto del giallo, & ſucceſſiue piglirai laltro quarto bianco & p̄ farlo verde hauerai dele foglia del grano o dellorzo quando e, in herba & del petroſillo peſti & macinati molto bene in ſeme farai colare ī quella fōma ch̄ e, ditto dellaltri doi colori,

Simelmente poterai far pauonazo laltro quarto bianco, hauendo de le carote cotte ſotto le braſcie & mondate leuarai dextramente col coltello quella parte di ſopra la quale ha il color pauonazo, & quella mettirai ī fondo del ſacco ī nel quale ſicola la decottione de la gelatina, & tante uolte reiterādo gli buttirai ſopra quello brodo bianco riſcaldato al foco ch̄ habia molto bene preſo il ditto colore hauendo facto ſtſimelmente & obſeruato queſto modo in tutti glialtri colori ſopraditti ricocirai etiamdio queſto vltimo al ſuo loco como glialtri, & ſi piu colori voleſſi far ſtarai ī tuo arbitrio ch in queſta manera ne poterai fare quanto ti piace.

Gelatina in vn caneſtro.

Abi la decottione bella & bene apparecchiata, & habi vn caneſtro o cyſtello nouo & conciali dentro ordinatamente, o polli, o altra carne ch uiuogli mettere ī gelatina como fareſti ī vn piattello, & habi vnaltro vaſo ben netto capace doue poſſa intrar il ditto caneſtro & mettiuello dentro votandoli di ſopra la prefata decottione, remettendolo ī loco freſco a prender, & gelare, Et quando e ben gelata habi vn coltello & ſcaldalo vn poco menalo attorno al ditto caneſtº ꝑ cauarlo fora piu facilemente de qllo vaſo nettando politamente cō qualch pāno biancho, o, in altro modo il caneſtro tutto attorno, & coſi poterai portar la gelatina ī queſto caneſtro doue ti piace, & ſimelmente poterai fare detta gelatina ī vna tabula ſe piu ti piace Et ī tempo quatrageſimale la poterai far aqueſti medeſimi modi, mettedogli dentro il peſce integro & ſano ch parera viuo & ſera bello a uedere.

A conoſcer el bono Schinale.

Aglialo al trauerſo in fette groſſe mezo dito o circa & nettale molto bene dattorno facendole cocer ſopra la graticola uoltandole ſpeſſo & bagnandole cōtinuo cō olio & aceto meſcolato īſeme, prendendo tanto dell uno quanto ch dellaltº e ꝑ auiſo nō uoglio cocerſi ne aſciuccarſi molto, ch como ti parira il calor del foco habia penetrato bene da ogni parte ſerano cotte poi glimettirai di ſopra il preditto olio & aceto & madarali ī tauola, Et ꝑ cognoſcer quando e ſchinale & bono taglialo, & trouandolo ben colorito & roſſo ſera bono ſigno, Ma habi auertentia ch non ſia troppo uecchio & nō habia del racio.

per far el cauiaro doua de Storiō et etiamdio cocerlo.

Abi de le fette del pane bruſcolato vn pochetto tanto ch ſiano vn poco colorite, & taglia del cauiaro ī fette ſimile a quelle de lo pan di grandeza, ma vno pocho piu ſottile, & diſtenderale ſopra il pane, & mettendo le ditte fette ſopra la ponta del coltello, o, vna forcina atta a tal miſtero le mōſtrarai allaere del foco tanto, chel cauiaro di ſopra ſinduriſca, & facci a modo duna croſta vn poco colorita, Item il cocirai ad vnaltro modo lauandolo prima mlto bene ī acqua tepida ꝑ ch non ſia tanto ſalato, & hauerai de bone herbicine tagliate menute / & vna mollica di pane bianco grattuſciata, cō vn poca di cipolla tagliata menuta & ſoffritta vn poco, & vn poco di pepe, ſopra giognendoui vn bicchero dacqua: meſcolarai tutte queſte coſe inſeme col cauiaro & farne vna frittata ó piu frigendola como ſe fāno quelle delloua.

Et per far il cauiaro, prendirai loua del ſtorione aquella ſtagione & tempo ch̄ ſono megliori liſtorioni, & caua for de le dc̄te oua tutti quelli nerui ch̄ hano ꝑ dentro lauandole con bono aceto bianco, ó uero cō bono vino bianco, Et poſte ſopra vna tauola le laſciarai ſciuccar, poi le mettirai in qualch̄ vaſo ſalandole cō diſcretione tanto ch̄ baſti, & menale mlto bn̄ ī ſeme cō la mano, ma dextramente ꝑ romperele manco ch̄ ſia poſſibile / Et fatto queſto hauerai vn ſacco ben bianco di tela vn poco rada, & buttirali dentro queſto cauiaro ꝑ vn di & vna notte ꝑ ch̄ ſi coli fora quella acqua ch̄ fa il cauiaro, Et facto queſto il reponirai ī vn vaſo, ben calcato & ben ſtretto cio e premendolo molto bene cō le mani Et farai nel fondo del ditto vaſo tre o, quattro buſcutti ꝑ iquali poſſa vſcir la humidita ſe nō fuſſe ben colato, tenendo il ditto vaſo ben coperto poterai magnar del ditto cauiaro atuo piacere

Vno bono Terantello.

Abi dellacqua cō vn poco daceto & de la cruſca aſſai per cauar fora il ſale, & mettigli abollir il tarantello, facendolo cocer moderatamente, ma nō troppo, & cotto caualo fora, & nettalo, & fallo ſtar amollo ī laceto, Et ꝑ cognoſcer il bono quanto ſera piu graſſo, tanto ſia miglior, Et vole eſſer dela ventreſca del tono, Et vole eſſer ſodo & duro & non molle.

La Tonnina.

Alla ſtar amollo ī lacqua tepida ſei hor mutandoglella doi, o, tre volte, & falla bollir vn pochetto cio, e, doi o tre bolli poi cauala fuori, & mettila nellaceto

Anguilla ſalata.

Cortica languilla & tagliala ī pezi larghi vna manu bollendola ī lacqua ꝑ meza hora poi butta via la ditta acqua & mettila ī altra acqua freda laſciādola ancora bollir tanto ch̄ ſia cotta, poi cauala fori & metteli ſopra dellaceto & del petroſello.

Trutte ſalate o altro peſce ſalato de aqua dolce.

Alle ſtar amollo nellacqua tepida quattro o, cinque hor, & faralle bollir ī acqua per ſpatio de vna hora & piu & manco ſecundo il biſogno e che ſerāno grade o piccole, & ſimelmente farai dogni alt̄ peſce ſalato, Et nota ch̄ ĩ tutte le qualitate & nature di peſci ſempre ſi uole attaccar al piu groſſo, ſecundo il prouerbio ch̄ ſi dice, Peſce vecchio, & carne giouene:

Butarghe.

Iglia loua del cefalo, o, muzano ch̄ ſia ben freſco ſe le vole fare bone ch̄ ſiano de ſtaione, & guarda de non rompere quella pelle ſottile ch̄ ſta dintorno loua, & buttali ſopra del ſal trito cō diſcretione ch̄ non ſia troppo ne poco, & laſciale ſtar coſi col dicto ſale ſotto ſopꝛ per ſpatio dun di, poi le mettirai ĩ ſopreſcia ꝑ vn di & vna nocte, Et facto queſto le uale & logale al fumo tanto lontano dal foco, ch̄ ꝑ niente poſſano ſentir il calor, & fatte ben ſecche per conſeruarle le concirai ĩ vna ſcatola, o, barile di legno, mettendo cō eſſe di molta cruſca, Et le dicte butarghe comunamente ſi magnano crudo; Ma chi le uole cotte le faccia ſcaldar ſotto la cener, o vero ſul focularo caldo & netto, uoltandole ſotto ſopra tãto ch̄ ſiano calde:

Carpionar Trutte al modo d̄ Carpioni

Etta le trutte molto bene & cauane for linteriori pugnendole ĩ molti lochi cō la punta del coltello da ogni parte, & farai vna ſalimora dacqua, & aceto tanto dell uno quanto dellaltro mettẽdogli del ſale aſſai, el quale farai ſtrugẽr molto bene, & dentro gli mettirai le trotte ꝑ vn mezo giorno, o, piu, Et facto queſto le cauarai ſopra vna tauola mettendole ĩ ſopreſcia ꝑ tre, o, quattro hore, & frigerale bene ĩ olio bono & aſſai ch̄ ſian ben cotte & nõ arſe, Et queſte trutte poterai cõſeruar vn meſe frigendole dellaltre uolte ſe ti piacera, & refacendole a modo di carpioni.

Per fare vno lucio, o altro piſce groſſo che ſia cotto ſano in tre modi.

Abi vn peſce groſſo cauatogli fora linteriori lauato molto bene gli ligarai dintorno al capo ch̄ copra la terza parte del peſce vna binda, o, lenza di tela bagnata, & queſto ꝑ coprir quella parte ch̄ uole eſſer alleſſata, poi uoltandoti ala coda raſchiarai laltra terza parte del detto peſce fendendo queſta tal parte da la coda vn poco daogni lato, como ſi uol far al peſce da friger, Et prima ĩ cominciarai a cocer queſta parte de la coda frigendola cõ bona diligentia ch̄ nõ guaſti il reſto, Et facto queſto hauerai vna tauoletta ſottile actuata di quella largheza & longheza del peſce, ſopre laquale dextramente ligarai il detto peſce per ch̄ nõ ſe rompa, Et mettirai aleſſar quella parte de la teſta, ligata cõ la binda, coſi ligata como ella ſta facendola bollir piatiſſimo & chel brodo nõ tocchi del peſce ſe nõ quãto copre la prefata binda, Et bollita & cotta abaſtanza queſta parte el cauerai fora ſciogliendolo pianamente da la tauoletta ch̄ nõ ſi rompa, & mettilo ſopra vna graticola coſi ĩtegro facẽdoli di ſotto vn lettuccio di braſcia in tal modo chel callo del foco non poſſi toccar ſe nõ quella parte del mezo ch̄ nõ e cotta Et per ouiar ch̄ nõ offenda la parte leſſa e frutta il foco, prendirai doi petre quadre alte al biſogno & metterale ſatto la graticola, & ĩ mezo deſſe concirai le braſcie ꝑ roſtir, & roſtendo bagnarai quella parte cõ la ſalamora ditta ni capitoli di peſce darroſtir, Et quando ti parera ben cotto, leualo & ſciogli pianamente quella binda mondando cõ le mani quella parte alleſſa como te ó moſtrato degli altri peſci, e poſto ĩ vn piatto el mandirai ĩ tauola daendogli ſe ti piace de tre raſcioni ſapori cõuenienti, alleſſo, al frutto, & alla roſto.

Oua contrafacte ĩ quadrageſima.

Abi dele amandole netto & bianche q̃nto ſia poſſibile, & piſtale molto bene bagnandole cõ vn poca dacqua roſata ꝑch̄ non facciano olio, Et diſtemperate cõ bono brodo de luccio graſſo & freſco & ben ſubſtantioſo o vero cõ vn poca dacqua roſata la paſſarai ꝑ la ſtamegna facendone latte, & hauerai vna meza libra de riſo piu o manco ſecundo la quantita ch̄ uol fare netto & politamente lauato il farai cocere molto bene ĩ la mita del ſopraditto latte da mandole, & prendirai ancora tre once da mito del miglior & piu biãco ch̄ poſſi hauer il mettirai a ſtruger ĩ laltra mita di quel latte tanto ch̄ tu vidi ch̄ lo amitto ſia ben diſfatto, poi fa bollir queſto latte & amitto inſeme ꝑ mezo quarto dora, menandolo continuamente col cocchiaro, & guarda ch̄ non piglie fumo, Facto queſto prendirai il riſo con tutti li ſopraſcripti latti, & ĩſeme li paſſarai per la ſtamegna ꝑ forza de manu, ch̄ tal compoſitione tato e piu ſpeſſa, tanto vene migliore nõ ti dimenticando di metteruĩ del zucchero ĩ habundantia, Et prendirai quella quantita, o, parte de queſta cõpoſitione ch̄ ſecundo la deſcretione ti para ſia baſtante farla gialla cõ il zafrane, & formarne pallotte tonde a modo di roſci doua, poi habi doi forme di legno facte a poſta como loua, Et non hauendo le forme ĩ loco di q̃lle prendirai doi guſci doua, & mettẽdo de la compositione biancha sotto & sopra & totto atorno ali ditti rosci formarai queste oua politamente, Et ad vno ad vno le concerai nel piatto, ch parerano a uedere oua dure ch siano modate Et destemperata & fatta ben liq̃da vn poca di quella compositione biãca cõ acqua Rosata, & Zuccaro calda o, freda como ti piace piu la poterai gittar sopra le ditte oua ch parera vn latte, Et se piu te piacesseno asciutto lasciale senza gittarui suso questo licor, ma ĩ loco suo vi metterai del Zuccaro fino spoluerizato.

Riso in miglior modo ch quel de sopra.

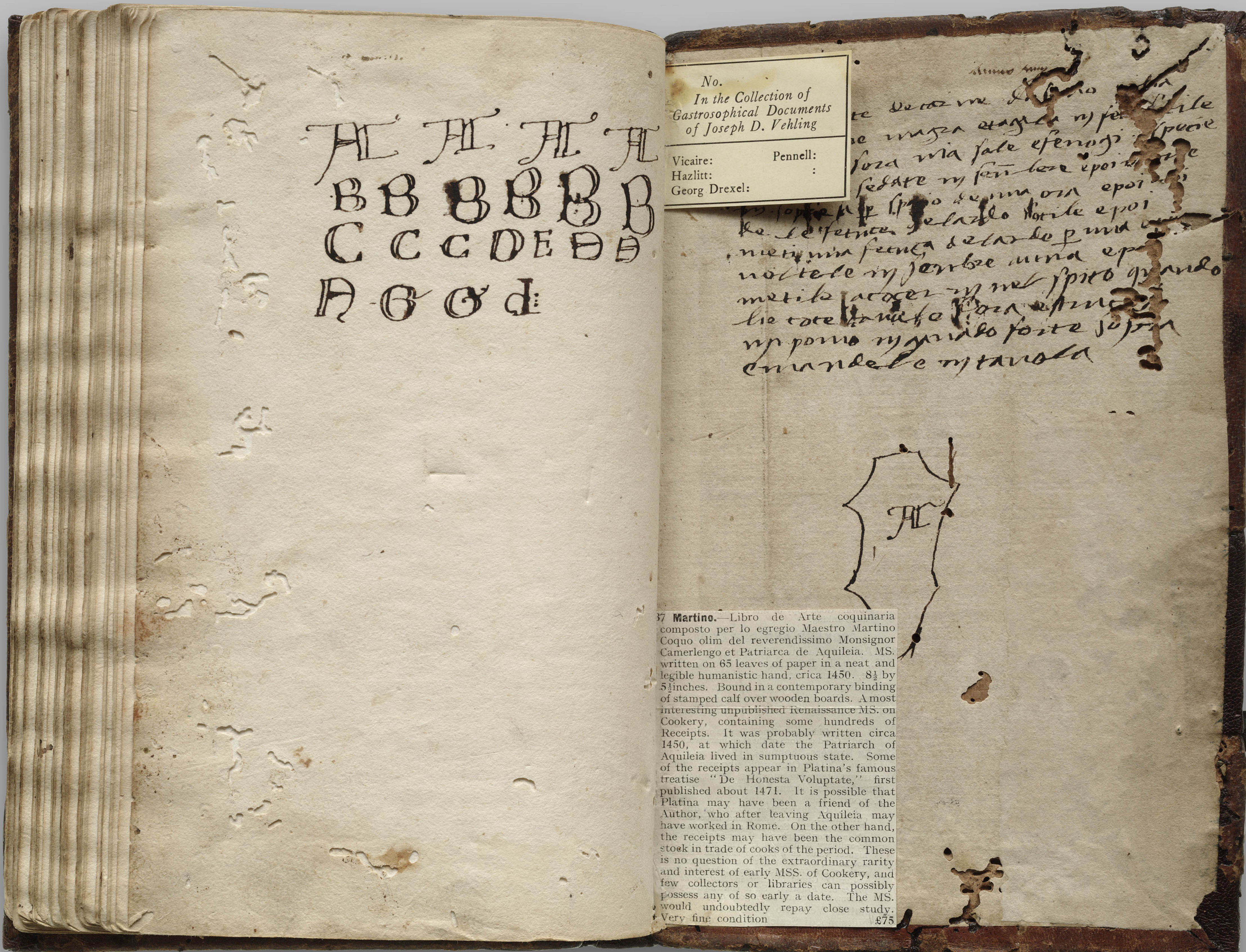
A ua il riso cõ acqua calda tanto ch sia ben bianco & mettilo asciuctar sopra vn tagliero, & asciutto il farai bollir cõ latte de capra o da mandole secũ il tempo, & questo perch il latte gli da miglior substantia cocendolo ĩ esso ch nõ fa in lacqua gli mettirai ancora del sale temperatamente ch nõ sia troppo salato, E se voli ch sia bono nõ gli manchar del Zuccaro ma mettigline habundantissimamẽte.

Pastello volatiuo

A vna forma di pastello ben grande, & ĩ nel fondo gli farai vn bucho tanto ch vi possi passar il pugno, o, maggiore se ti piace, & ch le sponde dattorno

siano vn poco alticelle oltra la communa consuetudine, & piena di farrina la farai cocer nel forno, Et cotta aperto quello buscio di sotto ne cauarai fora la farina, & hauerai apparecchiato vn altro pastellotto pieno di bona roba ben cotto, & stagionato sotto ala mesura di quello buscio ch ha di sotto la forma grande, & per quello loto mettirai ĩ la ditta forma, & ĩ quello uoto ch restara atorno atorno al piccolo pastello gli mettirai dellucelli viui quanti gline possono capere, & li ditti vcellini uogliono essere posti in quel ponto chel voli mandar in tauola, & seruito ĩnanti a coloro ch se dono al conuito farai leuar il coperchio di sopra, & uolarando via quelli vcellini, Et questo per dar festa & sollazo ala briata, Et perch non rimãgano gabati gli farai tagliare del pastello picchollo, Et como dico de vno ne poi fare piu quanti ti piace, Il simile poterai far ĩ modo di torta componendo le cose, & adattandole ĩ tal manera chelle passino bene.

2-94-207.1
003410/20



A A A A
B B B B B B
C C C D E D D
A G G d

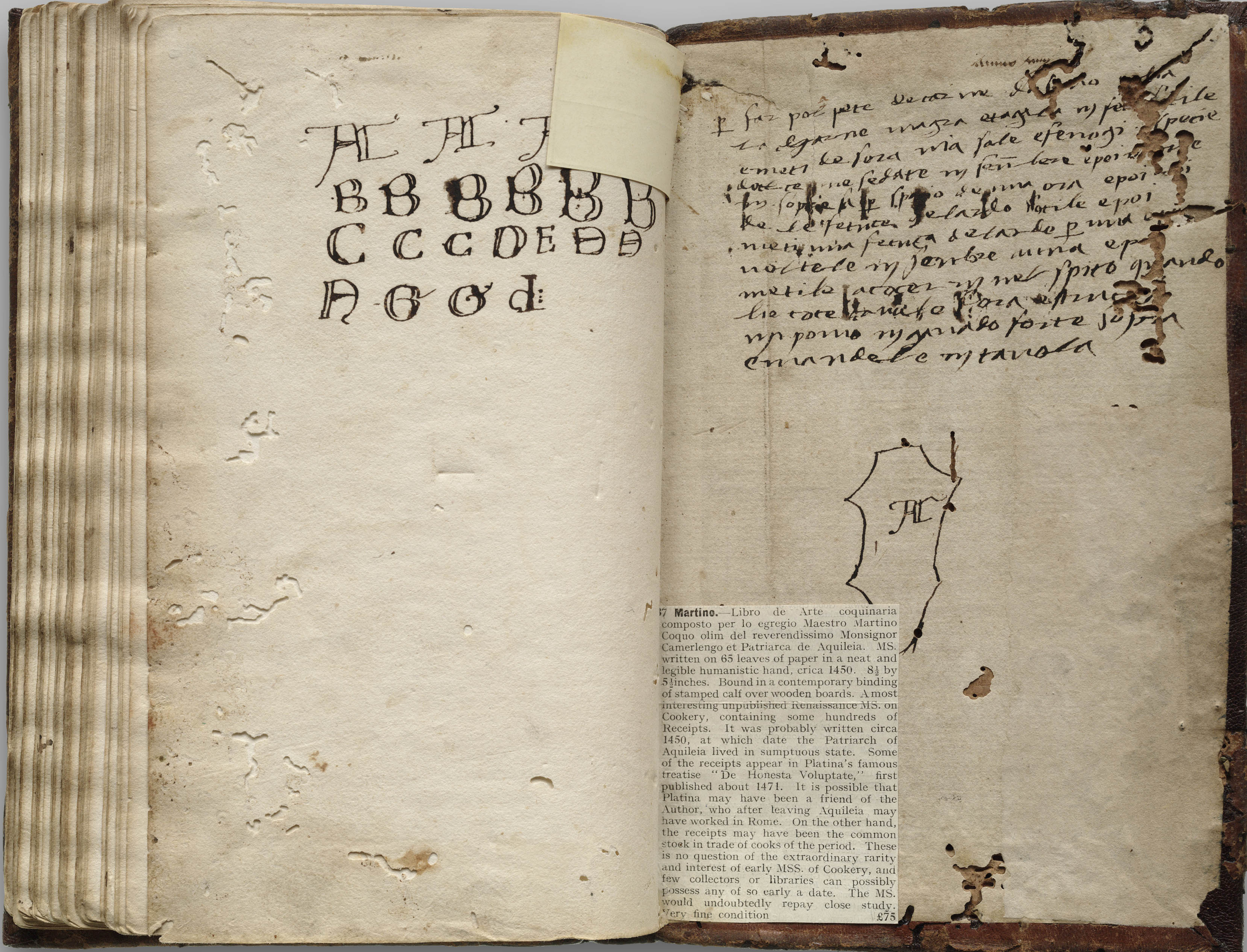
No.
In the Collection of
Gastrosophical Documents
of Joseph D. Vehling

Vicaire: Pennell:
Hazlitt: :
Georg Drexel:

[illegible] te de carne d[illegible] [illegible]lile
[illegible]e [illegible] [illegible] in fe[illegible] specie
[illegible] fora via sale e fenogi [illegible]
[illegible] sedate in fette bene e poi [illegible]
[illegible] sopra [illegible] spito de una ora e poi
[illegible] le fetince de lardo sottile e poi
metti una fetta de lardo per una [illegible]
volte le in sembre [illegible] e p[illegible]
[illegible] nel spito quando
metile a cocer [illegible]
[illegible] cotte [illegible]
[illegible] sopra
e mandale in tavola

AL

37 **Martino.**—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5½ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75



A A A
B B B B B B B
C C C D E D D
h G G d

P far pol pete de carne d[illegible] [illegible]tile
la lgarne magra et tagla in fe[illegible] [illegible] specie
de fora via sale e fenogi [illegible]e
e meti le in [illegible] ben bene e poi [illegible]
dove te ne se date in [illegible] e poi [illegible]
in sop[illegible] spi[illegible]o de una ora e poi
de le fetince de lardo sotile e poi
[illegible] una fetinça de lardo e una [illegible]
nolte le in sembre una e poi
metile a coçer in nel spito quando
lie cote [illegible] e [illegible]
in pomo in [illegible]lo forte sopra
e mandele in tavola

A

[illegible]7 **Martino.**—Libro de Arte coquinaria composto per lo egregio Maestro Martino Coquo olim del reverendissimo Monsignor Camerlengo et Patriarca de Aquileia. MS. written on 65 leaves of paper in a neat and legible humanistic hand, crica 1450. 8½ by 5½ inches. Bound in a contemporary binding of stamped calf over wooden boards. A most interesting unpublished Renaissance MS. on Cookery, containing some hundreds of Receipts. It was probably written circa 1450, at which date the Patriarch of Aquileia lived in sumptuous state. Some of the receipts appear in Platina's famous treatise "De Honesta Voluptate," first published about 1471. It is possible that Platina may have been a friend of the Author, who after leaving Aquileia may have worked in Rome. On the other hand, the receipts may have been the common stock in trade of cooks of the period. These is no question of the extraordinary rarity and interest of early MSS. of Cookery, and few collectors or libraries can possibly possess any of so early a date. The MS. would undoubtedly repay close study. Very fine condition £75

MAESTRO MARTINO *Libro de Arte Coquinaria* ROME, ca. 1465 THE KATHERINE GOLDEN BITTING COLLECTION, LIBRARY OF CONGRESS

Octavo